ТОРТЫ ПЕЧЕНЬЕ, РУЛЕТЫ —

ДЛЯ СЛАДКОЙ ДИЕТЫ

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Редко кто сможет устоять перед кусочком пышного домашнего торта, ломтиком макового рулета, источающего восхитительный аромат, или еще теплым рассыпчатым печеньем…

Если вы сладкоежка, который считает сладкую диету единственно правильной, то эта книга специально для вас. Тут только рецептов тортов более сорока, а еще пирожные, печенье, рулеты, крендели, пряники, кексы и другие печеные сладости. И все это с легкостью можно приготовить самостоятельно.

Проверено, все получится!

- Агафья Звонарева
  - Торты
  - Пирожные
  - Кексы
  - Рулеты
  - Крендели
  - Бабы
  - Пряники
  - Печенье
  - Коржики, коврижки

Агафья Звонарева
ТОРТЫ, ПЕЧЕНЬЕ, РУЛЕТЫ — ДЛЯ СЛАДКОЙ ДИЕТЫ

Торты

Торт сливочный «Абрикосовый»

Хорошо растереть сливочное масло с сахаром. Не прекращая растирать массу, добавить (по одному) желтки, размягченный шоколад, взбитые в пену белки, муку и хорошо вымесить тесто.

Смазать маслом и обсыпать мукой форму, переложить в нее тесто и выпекать в средне нагретой духовке до готовности.

Остывший торт разрезать по горизонтали на две части, обильно переслоить абрикосовым повидлом или джемом. Сверху торт смазать тонким слоем такого же повидла, залить растопленным шоколадом и сровнять поверхность. Готовый торт слегка охладить.

Состав: *сливочное масло — 70 г, сахар — 180 г, яйца — 8 шт., шоколад — 40 г, мука — 50 г.*

Торт сливочный «Брусничный»

Масло взбить с сахаром, добавить свежепросеянную муку, ванилин и замесить тесто. Разделить его на три равные части, раскатать каждую в круглый пласт толщиной до 5 мм и выпекать в духовом шкафу на среднем огне до светло-коричневого цвета.

Готовые коржи осторожно снять с листа, обровнять края. Нижний пласт торта смазать брусничным вареньем, а второй пласт — начинающим густеть сливочным желе. Для этого желатин залить одной третью стакана воды, дать разбухнуть, затем растворить в оставшейся горячей воде, добавить сахар и сливки. Верх торта и боковые стороны так же обмазать желе и посыпать крошкой, приготовленной из обрезков коржей. Украсить торт ягодами брусники из варенья.

Состав: *мука — 750 г, сливочное масло или маргарин — 450 г, сахар — 3 ч. ложки, ванилин, желе, брусника.*

Торт бисквитный с вишнями

Желтки яиц смешать с горячей водой, сахаром и ванильным сахаром и растереть до образования пены. Добавить растопленный на водяной бане шоколад, взбитые в пену белки яиц, муку, крахмал, соду и быстро замесить тесто. Дно и стенки круглой формы смазать маслом, застелить промасленной специальной бумагой, переложить в нее тесто и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 35–40 минут. Готовый торт охладить, разрезать на три горизонтальных пласта.

Вишни промыть, удалить косточки, слегка потушить с сахаром и откинуть на сито. Получившийся сок разбавить вишневой настойкой или водкой, размешать в нем кукурузный крахмал и вскипятить. В горячий сироп снова положить ягоды, оставив немного для отделки торта, слегка прогреть, снять с огня и хорошо охладить.

Сливки хорошо взбить, добавить вишневую настойку и сахарную пудру. Предварительно замоченный в воде желатин растворить на водяной бане и тонкой струйкой, постоянно взбивая, добавить к сливкам. Готовую начинку поставить в холодильник, чтобы она слегка загустела.

На нижний пласт торта уложить половину ягод вишни, сверху распределить равномерным слоем одну треть начинки из сливок, положить средний пласт и слегка уплотнить руками. Далее уложить вторую половину ягод, половину оставшейся начинки из сливок, накрыть третьим пластом торта и снова слегка уплотнить. Верх и бока торта обмазать оставшимися взбитыми сливками, обсыпать тертым шоколадом и украсить вишнями из начинки. Готовый торт хорошо охладить.

Состав: *мука — 75 г, кукурузный крахмал — 75 г, сахар — 150 г, яйца — 4 шт., шоколад — 0,5 плитки, горячая вода — 80 г, сода — 2 ч. ложки или аммоний — 2 ч. ложки, ванильный сахар;* ***для начинки из вишни:*** *вишня — 1,5 кг, сахар — 250 г, вишневая настойка или водка — 100 г, кукурузный крахмал — 30 г;* ***для начинки из сливок:*** *35 %-е сливки — 500 г, желатин — 15 г, сахарная пудра — 150 г, вишневая настойка или водка — 5 ст. ложек.*

Торт бисквитный «Земляничный»

Приготовление бисквитной основы. Желтки растереть добела с сахаром, добавить цедру лимонов, всыпать крахмал и муку. Осторожно ввести в тесто взбитые в крепкую пену белки и перемешать сверху вниз. Переложить тесто в подготовленную

форму и выпечь бисквит.

Приготовление крема. Яйца растереть с сахаром, добавить ванилин и прогреть на паровой бане до загустения. К теплой массе добавить сливочное масло, ягоды земляники или клубники и осторожно вы мешать.

Бисквит разрезать по горизонтали на два коржа, пропитать сахарным сиропом или сиропом от клубничного варенья, разведенным водой, переслоить начинкой. Верх и бока торта также слегка пропитать сиропом или смазать тонким слоем повидла и покрыть кремом.

***Состав**: бисквитный полуфабрикат, яйца — 3 шт., сахар — 3 ст. ложки, сливочное масло — 150 г, спелая земляника или клубника — 250 г, ванильный сахар.*

Торт-меренга «Арктика»

Приготовить бисквит, взбивая яйца с сахаром на водяной бане. Затем массу охладить и перемешать со свежепросеянной мукой. Подготовленный лист застелить бумагой, сформовать из бисквитной массы лепешку диаметром 20–25 см и выпекать в горячей духовке около получаса.

Приготовление меренг. Яичные белки хорошо взбить, затем добавить ванильный сахар и продолжать взбивать, постепенно добавляя сахарный песок. Полученную массу сложить в кондитерский мешочек или корнетик и отсадить на противень, выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки величиной с яйцо. Можно разделать лепешки столовой ложкой. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 110–120 °С около получаса.

Приготовление крема. Сливки хорошо охладить и взбить, посыпая понемногу сахарную пудру.

На плоское блюдо, смазанное кремом, уложить бисквитный корж, покрыть его слоем айвового или розового варенья, далее уложить слои меренг, промазывая их кремом.

Между меренгами сделать украшения из крема, кусочков шоколада и целых очищенных и поджаренных ядер миндаля или лесного ореха.

***Состав для бисквитной основы торта**: сахар — 0,25 стакана, яичные желтки — 5 шт., мука — 0,5 стакана; **для крема**: сливки — 1 стакан, сахарная пудра — 1 ст. ложка; для меренг: сахар — 1 стакан, яичные белки — 5 шт., ванильный сахар.*

Торт бисквитный с творожным кремом

Приготовить бисквит, взбивая яйца с сахаром на водяной бане.

Приготовление творожного крема. Протертый через дуршлаг свежий творог растереть с солью. Желтки яиц, крахмал и ванильный сахар смешать с молоком и прогреть до загустения на паровой бане. Тщательно перебранный, промытый, обсушенный и мелко нарезанный изюм смешать с сахаром, сливочным маслом, соком и цедрой лимона и прибавить эту смесь в загустевший крем. Все перемешать и добавить подготовленный творог. Крем окончательно хорошо вымешать и слегка охладить.

Готовый бисквитный пласт разрезать на два-три горизонтальных коржа, промазать их подготовленным кремом. Верх и бока торта так же смазать кремом, хорошо заровнять и обсыпать бисквитной крошкой, смешанной с тертым шоколадом. Крошку приготовить из обрезков готового бисквита.

***Состав для творожного крема**: свежий протертый творог — 400 г, сливочное масло — 120 г, яичные желтки — 2 шт., мед — 100 г, сахарная пудра — 100 г, изюм — 100 г, молоко — 0,1 л, крахмал — 1 ч. ложка, сок и цедра половины лимона, ванильный сахар, соль.*

Торт клубничный желированный

В белки добавить немного мелкой соли и взбить их в крутую стойкую пену. Желтки взбить в пену с сахаром и цедрой лимона, добавить, размешивая, муку и крахмал, осторожно ввести взбитые

белки. Бисквитное тесто перемешать снизу вверх, добавив водку.

Подготовить небольшой противень, смазать маслом или застелить специальной бумагой, вылить на него тесто, равномерно распределив по всей поверхности.

Выпечь бисквит до готовности в горячей духовке и осторожно опрокинуть противень с бисквитом на застеленный белой бумагой стол. Дать бисквиту остыть, не снимая с него противень — так он останется более влажным и не будет крошиться. Если бисквит выпекался на специальной бумаге, снять ее.

Желатин залить небольшим количеством сливок, разведенных холодной кипяченой водой, дать разбухнуть (подготовить желатин перед началом приготовления торта) и затем распустить его на слабом огне. Из половины вымытой и очищенной клубники, смешанной с сахаром, приготовить в миксере пюре. Взбить сливки и осторожно вмешать в них клубничное пюре и полностью растворившийся желатин. Как только желе начнет застывать, добавить в него нарезанную четвертинками оставшуюся клубнику.

Бисквитную основу уложить на блюдо, нанести на нее ровным слоем полузастывшее желе, сровнять поверхность смоченным в горячей воде длинным тонким ножом и поставить в холодильник. Застывший торт перед подачей на стол оформить украшениями из взбитых сливок и целых ягод клубники, обсыпать сахарной пудрой.

***Состав** для основы торта: сахар — 120 г, яичные желтки — 4 шт., яичные белки — 4 шт., соль, лимонная цедра — 1 ч. ложка, мука — 60 г, картофельный крахмал — 60 г, водка — 1 ст. ложка;* ***для клубничного желе**: свежая клубника — 750 г, сахарная пудра — 100 г, желатин — 30 г, густые сливки — 1 стакан.*

Торт желированный «Клюквенный»

Из всех продуктов приготовить песочное тесто, не размешивая его долго, иначе тесто получится очень рассыпчатым. Из готового теста выпечь тестяную форму-корзинку: слой теста уложить в форму, разровнять руками, слегка подняв его на края формы. Выпечь в горячей духовке до легкого подрумянивания, следить, чтобы тесто не пересохло.

Бисквитное тесто приготовить холодным способом: желтки осторожно отделить от белков, добавить 6 столовых ложек сахара, ванилин и хорошо взбить. Белки взбивать, постепенно добавляя оставшийся сахар. При взбивании желтковой массы добавлять в нее постепенно пену взбитых белков и вводить муку и крахмал. В

конце приготовления осторожно ввести оставшуюся белковую пену и перемешать. Подготовленное бисквитное тесто вылить на обильно смазанный маслом (до 5 мм) противень, разровнять и выпекать в умеренно нагретой духовке до подрумянивания.

Приготовление желе. Желатин залить одной третью стакана воды, дать разбухнуть, затем растворить в оставшейся горячей воде, добавить сахар и клюквенный сок. Отдельно взбить сливки с сахаром и ванилином.

Готовому бисквиту дать остыть в течение 6–8 часов, затем смазать клюквенным вареньем. На плоское блюдо уложить песочный пласт, смазать его взбитыми сливками. Подготовленный бисквитный пласт нарезать на полоски шириной 4–5 см и скатать одну из них плотным рулетиком. Положить рулетик в середину песочного пласта и следующие полоски бисквита закрутить вокруг него. Торт смазать вареньем, залить остывшим желе, бока украсить взбитыми сливками и хорошо охладить.

***Состав** для песочной основы торта: мука — 200 г, сахар — 100 г, сливочное масло — 200 г, яйцо — 1 шт., сметана — 1 ст. ложка, ванилин или тертая лимонная цедра; **для бисквитной основы торта**: яйца — 8 шт., мука — 4 ст. ложки, крахмал — 4 ст. ложки, сахар — 8 ст. ложек, ванилин; для **клюквенного желе**: клюквенный сок — 0,3 стакана, вода — 0,75 стакана, сахар — 1 ст. ложка, желатин — 1 ч. ложка, протертое клюквенное варенье — 200 г, сливки — 2 стакана, ванилин.*

Торт комбинированный с ревенем

Торт готовится на комбинированной основе из песочного и бисквитного теста. Приготовление песочного теста. Маргарин тщательно взбить с сахаром, добавить яйцо, ванильный сахар и свежепросеянную муку. Вымешать тесто и поставить его в холодильник за полчаса до разделки.

Приготовление бисквитного теста. Отделить желтки от белков, добавить к ним половину нормы сахара и ванилин и взбивать деревянной ложкой добела. Белки взбить без сахара в крепкую пену, затем, не переставая взбивать, добавить оставшийся сахар.

Приготовление отделочной массы. Яйца взбить с сахаром, добавить пропущенный через мясорубку творог, вмешать манную крупу и муку, добавить очищенный от кожицы и нарезанный тонкими мелкими кусочками ревень и пряности.

Приготовление крема. Ревень очистить от кожицы, нарезать мелкими кусочками (лучше нарезать стебли ревеня поперек), добавить сахар и припустить на слабом огне до полной мягкости. К горячей массе добавить предварительно замоченный желатин, размешать, дать остыть и вмешать в крем хорошо взбитые 35 % — е сливки.

Из песочного теста испечь в специальной формочке для выпечки 12 штук орешков. Оставшееся тесто раскатать, выложить в круглую форму, сделать несколько проколов вилкой и испечь в духовке на среднем огне около получаса. Затем выложить на готовую песочную основу творожную отделочную массу и продолжать выпекать еще 20–25 минут.

Из приготовленного бисквитного теста отсадить на смазанный маслом и обсыпанный мукой лист шесть небольших круглых заготовок для печенья, а оставшуюся бисквитную массу вылить поверх запеченной творожной основы и все испечь в горячей духовке до готовности бисквитного слоя.

Вынуть готовый торт из формы, дать остыть и обмазать кремом. Приготовленные песочные орешки обмакнуть в клюквенный сок, обвалять в сахаре и украсить ими торт. Центр торта украсить мелкими печеньями из бисквита. Боковые поверхности торта, так же смазанные кремом, обсыпать сахарной пудрой.

Торт поставить в холодильник не менее чем на 2 часа.

***Состав для песочного теста**: мука — 300 г, сливочный маргарин — 200 г, сахар — 100 г, яйцо — 1 шт., ванильный сахар; для бисквитного теста: яйца — 3 шт., сахар — 60 г, мука -60 г, ванильный сахар; **для отделочной массы**: сухой творог — 300 г, ревень — 200 г, яйца -2 шт., сахар — 75 г, манная крупа — 20 г, мука — 20 г, измельченные апельсиновые корки, сваренные в сахарном сиропе, — 0,5 стакана, ванильный сахар; **для крема**: ревень — 500 г, густые сливки — 0,5 л, сахар — 100 г, желатин — 15 г.*

Торт комбинированный «Красное и черное»

Приготовление бисквитной основы. Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, гашеную уксусом соду, какао-порошок и муку. Вымешать тесто (густота, как на оладьи), вылить его в смазанную маслом глубокую сковороду и выпекать в духовке с несильным жаром 40–45 минут.

Приготовление сливочной основы. Взбить белки до крутой стойкой пены, добавить сахар, красный сок от ягод (от количества сока зависит окраска заготовки) и хорошо растереть. Смешать вместе растопленное сливочное масло, сметану, измельченные грецкие орехи, ванилин и муку. Осторожно ввести в тесто подготовленные белки, хорошо вымешать и выпекать так же, как и темный корж.

Приготовление крема. Стереть 2 стакана мелкого сахара с 2 яйцами, влить постепенно 0,5 л теплого кипяченого молока, тщательно перемешать и довести до кипения на совсем слабом огне, не прекращая взбивать крем. Быстро остудить и, добавляя в крем небольшими порциями 300 г размягченного сливочного масла, хорошо перемешать. Размешивать крем необходимо только в одну сторону — тогда он получится воздушным.

Готовым коржам дать остыть, разрезать их на горизонтальные пласты. Получается два красных и два темных пласта тестяной основы. Края пластов выровнять ножом, прослоить пласты кремом, и, чередуя по цвету, уложить на так же смазанное кремом плоское блюдо. Верхнюю часть торта обильно обмазать кремом и обсыпать весь торт крошкой, приготовленной из обрезков, получившихся при выравнивании пластов.

***Состав** для бисквитной основы торта: яичные желтки — 6 шт., сахар — 1 стакан, сметана -1 стакан, сода, гашенная уксусом, — 1 ч. ложка, ванильный сахар, мука — 1,5 стакана,*

какао-порошок — 0,25 стакана; ***для сливочной основы торта****: яичные белки — 6 шт., сахар -1 стакан, сливочное масло — 100 г, сметана — 1 стакан, измельченные ядра грецких орехов — 1 стакан, гашенная уксусом сода — 1 ч. ложка, мука — 1,5 стакана, ванилин, красный ягодный сок.*

Торт комбинированный орехово-миндальный

Приготовление первого коржа. Желтки растереть с сахаром до образования пышной массы, добавить разведенное молоком какао, молотые ядра грецких орехов и ванилин. Переложить смесь в смазанную маслом и обсыпанную картофельным крахмалом форму и разровнять. Сразу же приготовить второй корж.

Приготовление второго коржа. Взбить в крепкую пену белки с сахарной пудрой, добавить лимонный сок, подготовленное бисквитное печенье, миндаль и ванилин. Все осторожно перемешать, выложить поверх первого коржа, сделав в центре горку, т. к. во время выпечки тесто садится.

Выпечь торт в умеренно нагретой духовке в течение 50–55 минут.

На следующий день смазать верх и бока торта тонким слоем теплого апельсинового джема и, когда он подсохнет, сверху залить шоколадной или кофейной глазурью.

Состав для первого коржа*: яичные желтки — 10 шт., сахарная пудра — 250 г, какао-порошок — 1 ст. ложка, молоко — 1 ч. ложка, ядра грецких орехов — 250 г, ванилин;* ***для второго коржа****: яичные белки — 10 шт., сахарная пудра — 250 г, сок из половины лимона, измельченное и просеянное сквозь редкое сито бисквитное печенье — 3 ст. ложки, молотый миндаль без кожицы — 250 г, ванилин.*

Торт комбинированный «Север»

Торт готовится из двух видов основы и двух видов крема.

Приготовление бисквитной основы. Приготовить бисквитное тесто и выпечь из него корж нужной формы в средненагретой духовке до легкого подрумянивания поверхности бисквита. Готовый охлажденный бисквит разрезать на два горизонтальных коржа.

Приготовление песочной основы. Смешать муку с сахаром, добавить охлажденное нарезанное кусочками масло и все вместе хорошо изрубить ножом так, чтобы получилась масляная крупка. Добавить сметану и желтки, замесить тесто, разделить его на три части и поставить в холодильник на 10–15 минут. В той же форме, в которой выпекался бисквит, выпечь по одному песочные коржи, укладывая тесто в форму и слегка приминая его ко дну формы, так же до легкого подрумянивания. Осторожно вынуть коржи из формы и охладить.

Приготовление заварного крема. Из всех компонентов рецепта приготовить заварной крем.

Приготовление шоколадного крема. Размягченное сливочное масло хорошо растереть с сахаром и, не прекращая растирать, добавить по одному яйца и вливать понемногу кипяченое теплое молоко. В почти готовый крем положить ванильный сахар и ввести размягченный шоколад. Крем еще раз тщательно взбить и охладить.

На подготовленное плоское блюдо, смазанное заварным кремом, положить песочный корж, обильно смазать его заварным кремом, на него уложить один пласт бисквита, смазать шоколадным кремом толщиной слоя до 1,5 см, закрыть второй половиной бисквита, смазать заварным кремом. На слой крема положить песочный корж и смазать шоколадным кремом. Этим же кремом смазать бока торта сплошной массой или из корнетика, нанося его полосками. Третий песочный корж, подрумяненный при выпечке несколько больше, чем все остальные коржи, измельчить скалкой в крошку и засыпать ею торт по диагонали так, чтобы получились полосы. Между этими полосками нанести корнетиком полоски заварного крема. Торт хорошо охладить не менее 5 часов.

***Состав для бисквитной основы теста**: мука — 1,5 стакана, яйца — 6 шт., мелкий сахарный песок — 1,5 стакана; для песочной основы теста: мука — 2 стакана, сахарный песок — 0,5 стакана, сливочное масло — 300 г, яичные желтки — 3 шт., сметана — 2 ч. ложки; **для заварного крема**: сливочное масло — 200 г, яйцо — 1 шт., молоко — 1,5 стакана, сахар — 1 стакан, ванильный сахар — 1 пакетик, мука — 1 ч. ложка, крахмал — 1 ч. ложка; **для шоколадного крема**: шоколад — 200 г, сливочное масло — 600 г, яйца — 4 шт., сахарный песок — 3 стакана, ванильный сахар — 1 пакетик, молоко — 0,5 стакана.*

Торт комбинированный «Принц и нищий»

Приготовление бисквитной основы. Яйца растереть с сахаром, добавить распущенный маргарин, смешанную с гашеной содой сметану, какао-порошок и всю смесь взбить. Понемногу добавляя муку, вымешать жидкое тесто. Подготовить форму, смазать дно и стенки маслом, обсыпать молотыми сухарями или мукой и перелить в нее тесто. Выпекать в средне нагретой духовке до готовности (края торта будут слегка отставать от стенок формы). Вынуть форму с тортом из духовки, переложить его на деревянную разделочную доску и хорошо охладить. Разрезать бисквитную основу на три-четыре горизонтальных коржа.

Приготовление слоеной основы. Просеять муку на разделочную доску, натереть в нее на крупной терке хорошо охлажденный маргарин, перетереть руками и, добавляя понемногу смешанную с содой сметану, вымешать плотное тесто. Разделить его на 5–6 кусков и положить их в морозильную камеру на полчаса. Затем раскатать коржи такого же размера, как и бисквитные, и выпечь их в средненагретой духовке до легкого подрумянивания. Коржи охладить, при необходимости обровнять края.

Приготовление заварного крема. Смешать вместе яйца, сахар и молоко и, тщательно взбивая венчиком, прогреть смесь на среднем огне до кипения. Затем, добавив сливочное масло и какао, продолжать взбивать до полного остывания крема. В крем можно добавить по вкусу ванильный сахар.

Приготовление крема для покрытия верха. Хорошо смешать жидкий мед, орехи и ванильный сахар, добавить взбитые в крутую стойкую пену белки яиц и осторожно перемешать. Готовый крем использовать сразу же.

Оставшиеся при приготовлении и выравнивании слоеных коржей обрезки (можно отдельно выпечь небольшой корж из остатков слоеного теста) хорошо размять, добавить молотые или толченые орехи, порошок какао или немного растворимого какао и перемешать. Крошки должно быть приготовлено много, чтобы бока торта были ею обильно засыпаны. Для посыпки бисквитных коржей приготовить 1,5 стакана толченых грецких орехов.

Приготовление пропитки для коржей. Приготовить по вкусу сахарный сироп, добавить в него ванильный сахар или цедру лимона и немного коньяка или водки.

На большое плоское блюдо положить одну-две полные столовые ложки крема и распределить его по всей поверхности блюда. Уложить на него слоеный корж и так же смазать его кремом. Поверх слоя крема уложить бисквитный корж, слегка пропитать его сиропом, обильно промазать кремом и посыпать толчеными орехами. Чередовать слои торта до верха, верхний

корж должен быть из слоеного теста. Оформить вначале боковые части торта, смазать их кремом, обильно обсыпать крошкой, слегка уплотнив ее руками (втопив в крем). Подготовленный белковый крем нанести на поверхность последнего (верхнего) коржа с помощью кондитерского шприца или уложить крем равномерным слоем ложкой. Слегка сровнять поверхность крема рифленым ножом, смочив его в горячей воде, и украсить ядрами орехов и дольками или тертым шоколадом. Торт хорошо охладить.

***Состав** для бисквитной основы торта: мука — 1 стакан, сметана — 250 г, яйца — 2 шт., сахар — 1 стакан, маргарин — 100 г, какао-порошок — 1 ст. ложка, гашеная сода — 1 ч. ложка, уксус — 1 ст. ложка; **для слоеной основы торта**: мука — 3 стакана, сливочный маргарин — 1 пачка, сметана — 250 г, гашеная уксусом сода — 0,5 ч. ложки; **для заварного крема**: яйца — 3 шт., молоко — 1 стакан, сахар — 1 стакан, сливочное масло — 400 г, какао-порошок или растворимый какао — 2 ст. ложки; **для покрытия верха торта**: мед — 100 г, яичные белки — 3 шт., крупно толченные ядра грецких орехов — 200 г, ванильный сахар.*

Торт комбинированный с яблоками

Торт готовится из двух видов основы.

Приготовление бисквитной основы. Масло перетереть с мукой, смешать молотые орехи, сахар и яйцо. Добавить две-три столовые ложки воды и замесить тесто. Уложить его в смазанную маслом форму и выпекать в горячей духовке при умеренной температуре около получаса.

Приготовление белковой основы. Взбить крепкую пену из яичных белков, осторожно вмешать в нее молотые орехи и сахар. Уложить получившуюся массу в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму или разровнять ее в пласт на вспыленном мукой противне, придав такую же форму, как у бисквитной основы, и выпекать в теплой духовке около часа.

Приготовление начинки. Из сахара и воды сварить густой сироп, очищенные от кожицы и серединок яблоки натереть на терке, залить сиропом и варить на слабом огне до загустения массы. Затем охладить, добавить хорошо промытый и обсушенный изюм, нарезанные цукаты и хорошо вымешать массу.

Приготовление глазури. Сахар залить кипятком и проварить на среднем огне до пробы на нитку. Снять с огня, вмешать сливочное масло, лимонный сок и хорошо растереть.

На плоское блюдо уложить бисквитный корж, разложить по поверхности начинку из яблок, хорошо разровнять и уложить сверху второй корж. Торт залить теплой глазурью и украсить цукатами.

Состав для бисквитной основы торта: *мука — 180 г, сливочное масло — 150 г, молотые ядра грецких орехов — 150 г, сахар — 150 г, яйцо — 1 шт.;* ***для белковой основы торта:*** *молотые ядра грецких орехов — 200 шт., сахар — 150 г, яичные белки — 3 шт., молотые белые сухари — 2 ст. ложки; для начинки: яблоки — 1 кг, сахар — 400 г, изюм — 150 г, цукаты — 100 г, вода — 100 г;* ***для глазури:*** *сахар — 300 г, вода — 100 г,*

сливочное масло -1 ч. ложка, сок половины лимона.

Торт комбинированный с конфитюром

Приготовление песочной основы. Изрубить маргарин с мукой в мелкую крошку, влить сметану, всыпать соль и замесить тесто. Выпечь его в подготовленной форме до полуготовности.

Приготовление бисквитной основы. Яйца и сахар смешать, подогреть на водяной бане и взбить. Осторожно добавляя муку, приготовить бисквитное тесто.

Подготовленное бисквитное тесто вылить поверх выпеченного коржа, предварительно смазав его слоем конфитюра или повидла (около 1,5 стакана), и выпечь торт до готовности при температуре 180–200 °С.

Торт слегка охладить, не вынимая из формы, затем переложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой и шоколадной крупкой. Подать торт теплым или выдержать его при комнатной температуре 1–2 часа.

***Состав для песочной основы торта**: мука — 3 стакана, маргарин — 1 пачка, сметана — 1 стакан, сахарная пудра — 0,5 стакана, соль на кончике ножа; **для бисквитной основы**: яйца — 4 шт., сахар — 0,7 стакана, мука — 0,7 стакана.*

Торт комбинированный «Графские развалины»

Приготовление безе из белковой массы. Хорошо взбить 6 охлажденных белков с 2 стаканами сахарной пудры, выложить подготовленную массу на вспыленный мукой лист ложкой, придавая ей различные формы (безе должны быть примерно одинаковой величины). Выпекать безе на очень слабом огне около часа.

Приготовление коржа из бисквитной массы. Взбить 4 яйца со стаканом сахара, добавить муку и гашенную уксусом соду. Вылить бисквитное тесто в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой (или выстелить форму промасленной бумагой), и выпекать на слабом огне около получаса. Готовый корж слегка охладить и разрезать горизонтально на два пласта.

Приготовление сливочного крема. Банку сгущенного молока, не открывая, залить водой и варить в течение 3 часов. Затем переложить сваренное молоко в миску, добавить 200 г обычного

сгущенного молока и 200 г размягченного сливочного масла. Все хорошо взбить.

Приготовление белкового крема. Взбить 2 белка с 0,5 стакана сахарной пудры и добавить растолченные орехи.

Плоское блюдо, подготовленное для торта, смазать кремом из сгущенного молока, уложить на него один бисквитный корж, промазать его этим же кремом, посыпать толчеными орехами и положить сверху второй бисквитный корж. Слегка уплотнить основу торта руками. Верхний корж также промазать достаточно толстым слоем крема.

Уложить поверх слоя крема выпеченные безе в произвольной форме, смазывая их белковым кремом. Все выложенные безе должны, образовать красивую асимметричную горку, имитирующую развалины замка.

Залить безе сверху оставшимся кремом из сгущенного молока, поливая его так, чтобы поверхность была с подтеками. Сверху выложить оставшийся белковый крем и все обильно посыпать крупно нарезанными орехами.

Состав: *яичные белки — 4–8 шт., сахарная пудра — 2,5 стакана, сахарный песок — 1 стакан, мука — 1 стакан, сода, гашенная уксусом, — 1 ч. ложка.*

Торт белковый «Невеста»

Приготовление белковой основы. Приготовить белковую массу, как для меренги. Испечь два коржа по размеру формы и несколько мелких меренг, хорошо их охладить.

Приготовление крема. Масло тщательно растереть, добавить свежеприготовленную и просеянную сахарную пудру и продолжать взбивать крем, добавляя по 1 желтку. Крем лучше

взбить миксером, т. к. он лучше будет насыщен воздухом и получится нежнее.

Положить коржи друг на друга, прослоив их клюквенным или кизиловым желе, при этом верхний корж следует положить нижней поверхностью вверх, чтобы поверхность торта была ровнее, и нанести на нее ровный слой крема. Бока торта также смазать кремом и украсить отдельно испеченными мелкими меренгами. Отдельно из крема приготовить мелкие цветочки, отсадить их на лист кальки, хорошо охладить и перенести на поверхность торта. Поместить торт в холодильник не менее чем на 2 часа.

***Состав для белковой основы торта**: яичные белки — 4 шт., сахар — 1 стакан; **для крема**: сливочное масло — 200 г, сахарная пудра — 3 ст. ложки, яичные желтки — 2 шт., коньяк, ром или бальзам — 1–2 ст. ложки.*

Торт белковый «Людмила»

Приготовление белковой основы. Приготовить хорошо взбитую белковую массу, разделать из нее четыре коржа, испечь в горячей духовке и охладить.

Приготовление крема. Масло растереть с сахарной пудрой, порошком какао и кофе, по одному ввести желтки, продолжая растирать массу, и добавить коньяк.

Охлажденные коржи положить один на другой, прослоив их кремом, и слегка уплотнить руками. Поверхность и бока торта аккуратно смазать кремом и оформить украшениями из того же крема, сделав их по возможности и по вкусу. Можно украсить торт отдельно выпеченными из белкового теста мелкими фигурными меренгами.

***Состав** для белковой основы торта: яичные белки — 8 шт., сахар — 2 стакана; **для крема**: сливочное масло — 600 г, сахарная пудра — 300–400 г, какао-порошок — 100 г, яичные желтки — 8 шт., растворимый кофе — 1 ст. ложка, молоко — 3–4 ст. ложки, коньяк или ром -3 ст. ложки.*

Торт белковый «Любимые цветы»

Приготовление белковой основы. Белки взбить с сахаром в стойкую крутую пену, разделать на кальке 3 круглых или

овальных коржа толщиной до 1,5 см, переложить их на противень вместе с бумагой и выпечь в теплой духовке в течение 2 часов. Примерно через 30–40 минут от начала выпечки коржи по всей поверхности наколоть кончиком тонкого острого ножа, чтобы они не растрескались, и продолжать выпекать до готовности. С охлажденных коржей осторожно снять бумагу.

Приготовление крема. Масло растереть с сахарной пудрой и порошком какао. Взбить крем миксером, добавляя по одному желтки. В почти готовый крем добавить коньяк, вливая его постепенно по одной чайной ложке.

Коржи смазать кремом, уложить их один на другой, верхний корж положить донышком кверху, чтобы поверхность была ровнее. Сверху торт также смазать слоем крема, загладить рифленым ножом, смочив его теплой водой. Украсить торт «хризантемами» из крема (если есть возможность их приготовить) или другими цветами. Торт надо начинать готовить утром, поставить готовый в холодильник не менее чем на 3–5 часов, чтобы меренга пропиталась кремом.

***Состав** для белковой основы торта: яичные белки — 8 шт., сахар — 2 стакана; **для крема**: сливочное масло — 600 г, яичные желтки — 8 шт., какао — 3 ст. ложки, сахарная пудра — 3 ст. ложки, коньяк — 1 рюмка.*

Торт белковый «Лебяжий пух»

Приготовление белковой основы. Приготовить белковую массу, как для меренг, разделать на кальку два одинакового размера коржа овальной формы, переложить на противень и выпечь в теплой духовке 1,5–2 часа.

Приготовление крема. Сливочное масло растереть с сахарной пудрой и взбивать миксером крем, добавляя по одному желтки. В конце приготовления ароматизировать крем коньяком. Разделить готовый крем на две части, добавить в часть крема, предназначенного для прослойки коржей, апельсиновые цукаты.

Остывшие коржи промазать кремом с цукатами. Поверхность торта смазать кремом с коньяком и украсить красивыми крупными половинками ядер грецких орехов или миндалем, крупными кусочками цукатов, фигурно нарезанными.

***Состав** для белковой основы торта: яичные белки — 4 шт., сахар — 1 стакан; **для крема**: сливочное масло — 200 г, яичные желтки — 2 шт., сахарная пудра — 1–2 ст. ложки, измельченные апельсиновые цукаты — 2 ст. ложки, коньяк — 2 ст. ложки.*

Торт белковый «Лесовичок»

Приготовить густую белково-сахарную массу из молотых поджаренных и очищенных от тонкой коричневой кожицы с помощью салфетки ядер лесного ореха, сахара и взбитых в крутую пену белков. Разделить ее на три равные части и выпечь одинаковые по величине и толщине коржи.

Приготовление крема. Сливочное масло тщательно растереть с сахаром и желтками, добавить тертый шоколад и кофе, хорошо перемешать и взбить.

Подготовленные остывшие коржи прослоить толстым слоем крема, верх торта заглазировать растопленным шоколадом и украсить целыми ядрами орехов.

***Состав** для основы торта: поджаренные ядра лесных орехов — 250 г, сахар — 200 г, яичные белки — 6 шт.; **для крема**: сливочное масло — 80 г, сахар — 200 г, тертый шоколад -200 г, яичные желтки — 4 шт., крепкий черный кофе — 4 ст. ложки.*

Торт белковый «Лето»

Приготовление белковой основы. Взбить белки с сахаром, разделать на кальку 2 коржа одинаковой толщины и выпечь в теплой духовке 1,5–2 часа.

Приготовление начинки. Ягоды разделить на две части, выбрать для украшения самые крупные красивые ягоды, остальные — размять и смешать с сахарной пудрой или взбить массу миксером.

Приготовление крема. Приготовить масляный крем, как в предыдущем рецепте.

На нижний корж нанести слой крема, затем слой начинки из малины и еще один слой крема. Сверху положить второй корж нижней корочкой вверх. Покрыть его слоем крема и красиво уложить подготовленные для отделки торта ягоды малины, слегка втопив их в крем. С помощью кулечка из кальки или кондитерского мешочка нанести по краю коржа тонкий изящный рисунок из крема. На ягоды малины также отсадить понемногу крема.

***Состав для белковой основы торта**: яичные белки — 4 шт., сахар — 1 стакан; **для начинки**: ягоды малины — 1 кг, сахарная*

пудра — 2 ст. ложки; ***для крема****: сливочное масло — 200 г, яичные желтки — 2 шт., сахарная пудра — 2 ст. ложки, коньяк — 2 ст. ложки.*

Торт белковый «Желтые листья»

Приготовить белковую массу, разделать два одинаковых коржа и выпечь в теплой духовке в течение 1,5–2 часов. Взбить крем из масла, пудры и 2 желтков. Отложить часть крема для украшения. В оставшийся крем добавить 2 желтка, просеянный порошок какао и коньяк.

Получившимся коричневым кремом с какао промазать коржи, верхний белковый корж уложить нижней корочкой вверх, покрыть слоем крема, нанести волнистый рисунок смоченным теплой водой рифленым ножом. Бока торта обмазать кремом, обсыпать дробленными подсушенными ядрами орехов. Поверхность торта, смазанную кремом, оформить украшениями из оставленного желтого крема, сделанными в виде листьев, и целыми половинками ядер орехов.

Состав *для белковой основы торта: яичные белки — 4 шт., сахар — 1 стакан;* ***для крема****: сливочное масло — 300 г, яичные желтки — 4 шт., сахарная пудра — 3 ст. ложки, какао-порошок — 3 ст. ложки, коньяк — 3 ст. ложки.*

Торт белковый «Аристократ»

Приготовление белковой основы. Белки взбить в крутую пену и, продолжая взбивать, понемногу добавлять сахарную пудру.

Разделить взбитую массу на две части, разложить на смазанный маслом лист, разровнять в квадратные или круглые коржи и выпечь в предварительно разогретой духовке на очень слабом огне в течение 1,5 часов. Готовые коржи остудить, не вынимая из духовки.

Приготовление крема. Какао растереть с сахаром, залить теплым молоком, добавить желтки, и мешать до полного растворения сахара и загустения массы. Затем охладить, добавить размягченное сливочное масло и взбить.

Чернослив вымыть, залить на 20 минут кипятком, вынуть косточки и мелко нарезать. Смешать подготовленный таким образом чернослив с мелко нарубленными ядрами орехов.

На плоское блюдо уложить один из подготовленных коржей, смазать его кремом, посыпать подготовленным черносливом с орехами и положить на него второй корж. Верх торта обильно смазать кремом и украсить смесью чернослива и орехов.

***Состав** для белковой основы торта: яичные белки — 6 шт., сахарная пудра — 2 стакана; **для крема**: сахар — 1 стакан, какао — 2 ст. ложки, яичные желтки — 6 шт., молоко — 2–3 стакана, сливочное масло — 300 г, ядра грецких орехов — 50 г, чернослив — 50 г.*

Торт ореховый

Яйца растереть с сахаром добела, добавить сметану, мелко порубленные орехи и муку, смешанную с содой, погашенную уксусом, все тщательно перемешать.

Готовое тесто выложить в тортовую форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, выпекать 35–40 минут при температуре 180–220 °С. Через 4–5 часов остывшее изделие разрезать на две части, нижняя должна быть тоньше; из верхней части приготовить крошку.

Приготовление крема. Сгущенное молоко, сливочное масло, какао взбить до пышной массы. Низ пласта покрыть кремом и посыпать одной третьей частью крошек, слегка придавить крошки

рукой, затем их покрыть кремом. Верх торта и боковые стороны смазать кремом и украсить жареными орехами. Для приготовления крема банку сгущенного молока варить 2–2,5 часа. После полного остывания банки, ее открыть и вареное сгущенное молоко добавлять по ложке к растертому с какао маслу, тщательно перемешать. Затем крем взбить до пышности.

***Состав**: яйца — 2 шт., сахарный песок — 1 стакан, сметана — 1 банка, мука — 2 стакана, пищевая сода на кончике ножа, растертые орехи (фундук, грецкие, миндаль) — 1 стакан;* ***для крема**: сгущенное молоко — 1 банка, сливочное масло — 200 г, какао — 2 ч. ложки.*

Торт из печенья фруктовый

На дно круглой формы или миски положить специальную бумагу, обильно смазать ее сметаной, взбитой с сахарной пудрой. Чередовать слои взбитой сметаны со слоями консервированных фруктов и печенья. Верхний слой должен быть из печенья. Готовый торт поставить в холодильник на 6–8 часов, затем опрокинуть его на блюдо, снять бумагу. Украсить поверхность торта дольками абрикосов и целыми вишнями.

***Состав**: бисквитное печенье (или любое другое не очень твердое печенье) — 200 г, сметана — 500 г, консервированные абрикосы — 500 г, консервированные вишни — 100 г, сахарная пудра — 100 г.*

Торт из печенья сливочный

Дно и стенки смазанной маслом и обсыпанной сухарями глубокой формы выложить печеньем. Взбитые сливки уложить поверх печенья в форме пирамидки. Сверху посыпать торт оставшимся раскрошенным печеньем и украсить вареньем. Поставить форму в холодильник на 3–4 часа.

Перед подачей на стол готовый торт осторожно переложить на блюдо.

***Состав**: песочное печенье — 2 пачки, взбитые сливки — 0,5 л, вишневое или клубничное варенье.*

Торт из печенья шоколадный

Приготовление крема. Растопить шоколад (2 плитки) в горячем кофе. Добавить последовательно взбитое размягченное масло, тщательно растертые с сахаром желтки яиц и взбитые в стойкую густую пену белки.

Полученной смесью смазать печенье и уложить его на блюдо в 2–3 слоя. Положить сверху слой оставшегося крема и посыпать толчеными орехами или миндалем.

***Состав**: печенье — 300–400 г, шоколад — 200 г, сладкий крепкий кофе — 100 г, сливочное масло — 75 г, яйца — 2 шт., мелкий сахар — 4 ст. ложки.*

Торт из печенья ореховый

Молоко вскипятить, охладить, добавить 3 столовые ложки сахарной пудры, влить для аромата ром или коньяк. Каждое печенье слегка обмакнуть в молоко и уложить на наклонно установленную тарелку, чтобы слить остатки молока.

Приготовление крема. Взбить добела масло с оставшейся сахарной пудрой, не переставая взбивать, добавить яйца и какао, чтобы получилась гладкая светло-коричневая масса.

Половину подготовленного печенья выложить на блюдо, придавая ей любую форму по желанию. Вылить на слой печенья одну треть получившегося крема и равномерно распределить его по всей поверхности. Сверху посыпать цукатами, толчеными орехами и разровнять по поверхности торта еще одну треть крема. Уложить оставшееся печенье, верх и бока торта смазать последней порцией крема и обсыпать толчеными орехами. Украсить поверхность торта дольками шоколада или ягодами из варенья.

***Состав**: печенье — 400–600 г, молоко — 0,75 л, ром или коньяк — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., сахарная пудра — 9 ст. ложек, сливочное масло — 200 г, какао-порошок — 1 ст. ложка, толченые ядра орехов — 1 стакан, цукаты — 50 г.*

Торт из печенья творожный

I способ. Печенье слегка смочить в подслащенном молоке, переложить на сито, чтобы отцедить излишки молока.

На плоское блюдо нанести слой творожного крема, уложить печенье (торту придать круглую или квадратную форму). Слои

печенья чередовать с кремом в зависимости от желаемой толщины торта (три-четыре слоя). Верх торта покрыть толстым слоем крема, тщательно сровнять и посыпать крошкой из растолченного печенья всю поверхность и боковые части торта. Подать торт хорошо охлажденным. Если есть возможность, уложить на поверхность торта свежие ягоды клубники или малины, обмакнув их в сахарную пудру.

Смешать желтки, крахмал и ванильный сахар с молоком и взбить на паровой бане до загустения массы. Подготовленный изюм измельчить, положить в фарфоровую миску и смешать с сахаром, размягченным сливочным маслом, соком и цедрой лимона. Смешать вместе обе подготовленные массы и добавить жидкий мед, вливая его тонкой струйкой и не прекращая размешивание. Творог протереть сквозь сито, добавить по вкусу соль и осторожно, продолжая перемешивать, ввести его небольшими порциями в подготовленную медовую массу. Использовать крем слегка застывшим.

II способ. Масло растереть деревянной ложкой до густой пышной массы, добавляя понемногу сахарную пудру, ванилин, по одному желтку и одно целое яйцо. Затем, не переставая растирать, добавить некислый творог. Подготовить разъемную металлическую или изготовленную из плотной бумаги форму без дна, смазанную маслом, поставить ее на блюдо для торта и уложить в нее нижним слоем торта целое или разломанное на кусочки печенье.

Приготовление крема-желе. Заранее приготовить желатин, залив его половиной стакана холодного молока. Затем вскипятить оставшееся молоко и растворить в нем разбухший желатин. Получившееся желе влить в творожную массу, перемешать и переложить в форму поверх слоя печенья.

Поставить подготовленный торт в холодильник не менее, чем на 2 часа и затем, не вынимая из формы, украсить верх торта.

Клубнику промыть, дать стечь воде. Фруктовое желе (порошок) — приготовить по указанному в рецептуре на пакетике способу и дать полузастыть. Поверхность торта украсить ягодами клубники, разложив их острием вверх, и постепенно, слой за слоем, залить их начинающим густеть желе. Когда желе полностью покроет клубнику, поставить форму с тортом в холодильник еще не менее чем на час.

Подавая на стол, снять с торта разъемную или бумажную форму.

***Состав для I способа**: мед — 100 г, сливочное масло — 120 г, яичные желтки — 2 шт., сахарная пудра — 100 г, изюм — 100 г, творог — 400 г, молоко — 0,1 л, картофельный или маисовый*

крахмал — 1 ч. ложка, сок и цедра половины лимона, ванильный сахар, соль; ***для II способа****: масло — 250 г, сахарная пудра — 1,5 стакана, яичные желтки — 2 шт., яйцо — 1 шт., ванильный сахар — 1 пакетик, творог — 500 г, желатин — 3 ч. ложки порошка, молоко — 1 стакан, сухое фруктовое желе — 2 пакетика, клубника — 1 кг, клубничное или земляничное печенье — 2 пачки.*

Торт из печенья с консервированными фруктами

Приготовление фруктового крема. Консервированные абрикосы или персики откинуть на сито. Отмерить 3 стакана сока, добавив при необходимости сахар и воду по вкусу. Развести одним стаканом получившегося фруктового сока 4 столовые ложки (без верха) крахмала, затем соединить с остальным соком и все слегка проварить.

Уложить на подходящее блюдо слой печенья (лучше бисквитного) и залить половиной количества подготовленного полузастывшего крема, посыпать толченым миндалем, орехами или мелко нарезанными фруктами из варенья. Сверху уложить еще один слой печенья (всего печенья для торта необходимо 600–700 г), залить оставшимся кремом и покрыть фруктовым пюре, приготовленным из очищенных от кожицы и размятых вилкой абрикосов или персиков из компота. Хорошо охладить торт,

чтобы фруктовый крем хорошо застыл.

Подавая на стол, покрыть торт взбитыми сливками.

Торт «Муравейник»

Торт готовится их свежих хрустящих кукурузных палочек.

Приготовление крема для прослойки торта. Смешать толченые орехи с медом и ванильным сахаром, осторожно ввести в массу взбитые с сахарной пудрой в густую стойкую пену белки яиц.

Приготовление крема для заливки. Желтки растереть добела, добавляя последовательно небольшими порциями жидкий мед и вино. Поставить кастрюлю с кремом на водяную или паровую баню и взбивать. Когда смесь начнет подниматься «шапкой», снять крем с бани.

На небольшое глубокое блюдо нанести тонкий слой белкового крема, втопитъ в него слой кукурузных палочек. Повторять слои крема и кукурузных палочек, укладывая их горкой, как муравейник. Дать основе торта слегка застыть в холодильнике, залить сверху вниз горячим желтковым кремом, охладить, посыпать сверху тертой на мелкой терке шоколадной конфетой или долькой шоколада и выдержать торт в холодильнике не менее 2 часов.

***Состав для прослойки торта**: мед — 100 г, яичные белки — 3 шт., толченые ядра грецкого ореха — 200 г, ванильный сахар; **для заливки торта**: яичные желтки — 3 шт., мед — 3 ст. ложки, красное вино — 0,5 чашки.*

Торт из тыквы

Сливочное масло и сахар смешать, добавить просеянную муку и соль, раскатать тесто и поставить на 1 час в прохладное место. Тыкву очистить и удалить семечки. На противень положить нарезанную дольками тыкву (мясистой частью вверх), поместить в духовку и запекать на слабом огне в течение 1 часа. Тыква должна стать мягкой, чтобы ее легко можно было протереть сквозь сито. Полученную протертую массу (примерно 1 стакан) смешать с сахаром, коньяком, желтками, молоком, сливками и специями. Отдельно взбить белки и осторожно смешать их с тыквенной массой. Тесто раскатать. Форму для торта выложить

тестом, края теста поднять повыше и влить в форму начинку. Торт поставить в разогретую духовку и запекать в течение 10 минут на сильном огне. Затем уменьшить огонь и продолжать выпекать торт еще 30 минут.

***Состав** для теста: мука — 250 г, масло сливочное — 150 г, сахар — 1 ч. ложка, соль; **для начинки**: тыква — 1 кг, сахар — 100 г, коньяк — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., молоко и сливки — по 4 ст. ложки, щепотка мускатa, имбирь — 0,25 ч. ложки, корица — 0,5 ч. ложки, соль на кончике ножа, цедра тертая половины лимона.*

Торт с изюмом и орехами

Сахар, растительное масло хорошо растереть, добавить соль, изюм (кишмиш), пропущенный через мясорубку, мелко порубленные орехи, развести яблочным отваром (из яблок сушеных), добавить чайную ложку соды, все тщательно перемешать, понемногу добавляя муку, добавить молотую корицу, перед самой закладкой в духовку добавить уксус. Раскатать корж и выпекать 50–55 минут в хорошо разогретой духовке.

***Состав**: сахар — 2 стакана, постное масло — 1 стакан, соль, изюм — 1 стакан, грецкие орехи — 1 стакан, яблочный отвар — 2 стакана, сода — 1 ч. ложка, мука — 4 стакана, корица — 1,5 ч. ложки, уксус — 2 ст. ложки.*

Торт шоколадный

Тонко измельченный сырой миндаль смешать с сахарной пудрой, чтобы получилась однородная масса. Отдельно взбить охлажденные яичные белки в плотную пену. Затем соединить белки с ореховой массой, осторожно перемешивая. Разделить эту массу на три части, разложить в виде круглых лепешек в 4–5 мм на смазанные сливочным маслом листы, разровнять ножом и выпекать 18–20 минут в духовом шкафу при температуре 250 °С. Когда остынут, лепешки смазать сливочным кремом и шоколадным кремом.

Приготовление крема. Сахарный песок, яйца, молоко, постоянно помешивая, нагреть, не давая закипеть, охладить. Добавить эту массу к размягченному сливочному маслу, взбить.

Крем нужно взбивать, пока не увеличится в объеме в три раза. Для шоколадного крема масло, сахарную пудру, какао растереть, добавить коньяк, ванилин, взбить.

***Состав**: миндальный орех — 250 г, яичные белки — 7 шт., сахарная пудра — 1 стакан; **для сливочного крема**: сахарный песок — 0,5 стакана, сливочное масло — 150 г, желток — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, коньяк — 1 ч. ложка, ванильный сахар — 1 пакетик; **для шоколадного крема**: масло — 100 г, какао — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик, сахарная пудра -0,5 стакана, коньяк — 1 ч. ложка.*

Торт без выпечки

Сливочное масло взбить с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, добавить творог, тщательно перемешать. На чистом листе бумаги разложить печенье, предварительно погруженное в теплое молоко. Печенье смазать подготовленным кремом и наложить на эту массу сверху второй слой печенья. Затем остальную массу украсить крошками печенья и тертым шоколадом. Торт охладить.

***Состав**: размягченное сливочное масло — 150 г, сахарный песок — 125 г, творог — 250 г, печенье — 500 г, шоколад — 50 г.*

Торт из зефира

Приготовление крема. Банку со сгущенным молоком, не открывая ее, варить в кастрюле с водой около 3 часов. Сливочное масло взбить миксером, добавить подготовленное сгущенное молоко и взбить все вместе. Разделить крем на две части: одну оставить светлой, а ко второй добавить какао и коньяк.

Большое плоское блюдо слегка смазать светлым кремом и уложить на него слой половинок зефира.

Покрыть их так же слоем светлого крема и уложить следующий слой зефира. Таких слоев, чередуя крем по цвету можно сделать или несколько, или всего два. Верхний слой зефира покрыть слоем коричневого крема, посыпать подсушенными измельченными ядрами грецких или других орехов. По краю торта оформить (по возможности) украшения из светлого крема в виде «ожерелья» из мелких цветочков. Торт подать на стол хорошо охлажденным.

Состав: *зефир — 1 кг, сливочное масло — 200 г, сгущенное молоко — 1 банка, какао-порошок — 2 ст. ложки, коньяк, ром или бальзам — 2 ст. ложки, ядра грецких орехов — 150 г*

Торт «Птичье молоко» фруктовый

Залить 1 стаканом холодного кислого фруктового сока 2 полные столовые ложки желатина, оставить для разбухания на 50 минут, затем довести до кипения, процедить и охладить. Взбить в крутую пену 10 белков, всыпая понемногу 1,5 стакана сахарной пудры и вмешать в белковую массу подготовленное фруктовое желе.

Выложить подготовленную массу в плоскую форму или на блюдо, дать слегка застыть в холодильнике, залить сверху глазурью или растопленным и смешанным с молоком шоколадом. Украсить торт дольками шоколада и ядрами орехов. Поставить в холодильник на 3–5 часов или на ночь.

Торт «Березовое полено»

Приготовить бисквитное тесто и выпечь на противне квадратный бисквит, покрыть его сверху повидлом и свернуть в плотный рулет. Этот рулет должен быть чуть толще и короче, чем обычный бисквитный рулет. Края рулета подрезать наискосок под одинаковым углом. Подготовленным ванильно-масляным кремом покрыть поверхность и края рулета. Какао смешать с 2 чайными ложками горячей воды, опустить в смесь деревянную палочку с тонким концом и нанести затем ею черточки на слой белого крема так, чтобы рисунок оказался похож на кору березы. Украсить торт измельченными орехами.

Состав *для теста: яйца — 4 шт., сахарный песок — 100 г, мука — 80 г, картофельный крахмал — 30 г; для начинки: фруктовый джем — 200 г;* ***для покрытия****: ванильный крем -175 г; для украшения: какао-порошок — 10 г, вода — 15 г, измельченные орехи.*

Торт «Медовый»

Масло, мед и стакан сахарного песка растопить на водяной бане. Немного охладить и по одному вбить в массу 3 яйца, всыпать соду, влить водку, добавить муку и все тщательно и быстро перемешать. Тесто разделить на двенадцать частей, положить их в муку. Раскатать каждую часть теста на муке тонким слоем. Перенести его на подпыленный мукой противень, вырезать с помощью крышки от кастрюли ровный круг, отрезанные края не убирать (они пойдут на крошку для украшения). Выпекать в горячей духовке 2–3 минуты (коржи должны быть золотистыми и ломкими, но не подгоревшими).

Сметану взбить с сахаром, смазать коржи. Торт украсить тертым шоколадом, орехами, посыпать крошкой от коржей и поставить на холод.

***Состав** для теста: масло — 60 г, сахарный песок — 1 стакан, мед — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., сода — 1 ч. ложка, водка — 2 ст. ложки, мука — 3 стакана; **для крема**: густая сметана -700 г, сахарный песок — 1,5 стакана, шоколад, орехи для украшения торта.*

Торт «Прага»

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко и сметану, затем какао, муку, соду, соль. Замесить тесто, разделить на 3 части и выпечь в духовке коржи. Приготовить крем: сливочное масло взбить со сгущенным молоком, добавить какао. Коржи смазать кремом, верхний корж покрыть глазурью. Продукты для глазури смешать и кипятить 10 минут.

Торт можно вместо глазури посыпать тертым шоколадом.

***Состав для теста**: мука — 1,5 стакана, яйца — 2 шт., сахарный песок — 1 стакан, какао — 1 ст. ложка, сгущенное молоко — 0,5 банки, сметана — 300 г, сода, погашенная уксусом — 1 ч. ложка, соль; **для крема**: сливочное масло — 200 г, какао — 3 ст. ложки, сахарный песок — 2 ст. ложки; **для глазури**: сахарный песок — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, какао — 2–3 ч. ложки.*

Торт «Наполеон»

Приготовление теста. Масло порубить с мукой, добавить яйцо, соль, соду, воду. Замесить тесто и разделить на 6 равных частей, положить на холод на 40 минут. Раскатать коржи, сделать

ножом насечки (чтобы при выпечке корж не изменил форму) и выпечь. Остудить коржи и смазать кремом.

Приготовление крема. Молоко и сахар довести до кипения. Взбить яйца и влить сироп при перемешивании. Сливочное масло взбить и, продолжая взбивать, влить в него охлажденный сироп.

Торт посыпать крошкой и поставить на холод.

***Состав**: масло или маргарин — 300 г, мука — 500 г, яйцо — 1 шт., сода на кончике ножа, соль, вода — 4–5 ст. ложек; **для крема**: молоко — 6 ст. ложек, песок — 6 ст. ложек, яйца — 3 шт., масло — 300 г.*

Торт-крем маковый

Приготовление желе. Растереть две трети нормы сахарного песка с яичным желтком и разбавить, непрерывно помешивая, кипящей смесью воды и молока. Поставить посуду с этой массой на водяную баню (на слабый огонь) и подогревать, постоянно размешивая, добавить предварительно замоченный в холодной воде желатин и прогреть до полного его растворения. Затем все остудить, добавить распаренный мак и ванилин.

Холодные сливки взбить с оставшимся сахаром и соединить с жидким желе. Осторожно перемешать, выложить массу в круглую форму и дать застыть в холодильнике 1,5–2 часа.

Затем форму с тортом опустить на несколько секунд в горячую воду и переложить торт на плоское блюдо. Оформить его посыпкой из распаренного мака, нанеся узоры с помощью шаблона.

Состав: 35 %-е сливки — 2 стакана, серый мак — 60 г, мелкий сахар — 170 г, яйцо — 1 шт., молоко — 1 стакан, желатин — 20 г, кипяченая вода — 0,7 стакана, ванилин и миндальная эссенция.

Пирожные

Пирожное «безе»

Из кондитерского мешка «отсадить» на противень белковое тесто в виде лепешек диаметром 5 см, которые выпечь при температуре 100–110 ˚С в течение 1–3 часов. В остывших лепешках сделать небольшие углубления, заполнить их взбитыми сливками или кремом и соединить попарно, слегка сжимая.

Приготовление белкового теста. В кастрюлю налить белки, слегка посолить и начать медленно взбивать массу 2–3 минуты, затем взбивать быстрее в течение 5 — 10 минут. Как только появятся признаки «створаживания» белков, то есть жидкость начнет «отсекаться» от белков, нужно постепенно мелкими порциями добавить сахарный песок или сахарную пудру (в том числе и ванильную пудру), иначе «створаживание» белков усилится, структура их будет слабой, а объем небольшим. Продолжительность взбивания белков 1518 минут, за это время к ним добавить 10–25 % сахара (от нормы). Перед окончанием взбивания скорость взбивания уменьшить, засыпать струей сахарный песок и перемешать массу до однородности.

Состав для белкового теста*: яичные белки — 5 шт., соль, сахарный песок — 250 г, ванильная пудра; для начинки: сливки 35 %-й жирности — 300 г, сахарный песок — 20 г.*

Бисквитное пирожное

На противне испечь бисквит с орехами или какао. Охлажденный бисквит нарезать острым ножом или специальными выемками на пирожные нужной формы. Два пирожных одинаковой формы склеить между собой джемом или кремом и покрыть сверху более толстым слоем джема или крема. Крем на пирожное можно нанести из кондитерского мешка и дополнительно украсить измельченными орехами, тертым шоколадом или ломтиками фруктов.

Пирожное «шу»

Отсадить из корнетика на слегка смазанный маслом противень круглые лепешки из заварного теста. У выпеченной заготовки срезать верхнюю часть, заполнить полость сливками или кремом из корнетика, посыпать тертым шоколадом, положить на крем верхнюю часть заготовки, а затем обсыпать сахарной пудрой и толчеными орехами. Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира, так как излишний жир способствует образованию трещин на нижней корке. Заварные изделия выпекать 40 минут при 200 °С. Затем духовку нужно выключить и дать изделиям слегка остыть в ней. Готовые изделия должны быть внутри полыми. Начинки для них могут быть как сладкие, так и соленые.

***Состав для теста**: вода — 300 г, сливочное масло — 160 г, соль — 3 г, мука — 260 г, яйца -12 шт.;* ***для начинки**: сливки — 400 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, кусочки шоколада, орехи.*

Пирожное «Картошка»

Сухари измельчить на мясорубке или терке. Масло растереть с сахаром и какао, размешать. Сухари и масло тщательно смешать, прибавляя понемногу молока. Из массы скатать шарики, обмакнуть их с одной стороны в кокосовую стружку и поставить в холодильник на 2–3 часа.

***Состав**: ванильные сухари — 500 г, сливочное масло — 200 г,*

какао — 2–3 ч. ложки, сахарный песок — 3–4 ст. ложки, молоко — 2–3 ст. ложки, стружка кокосового ореха.

«Корзиночки» с ореховой начинкой

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитый белок, масло и снова растереть, всыпать муку, пакетик ванилина, хорошо вымесить. Скатать небольшие (диаметром 5 — 10 см) шарики. Предварительно формочки смазать маслом, обсыпать мукой и поставить в холодное место. Шарики песочного теста положить в формочки и размять по стенкам пальцами. «Корзиночки» поставить в духовку и немного испечь (до полуготовности). Вынуть из духовки, охладить. Затем положить на дно 0,5 чайной ложки повидла, сверху поместить ореховую массу (наполнять не до краев, так как при выпечке масса поднимается).

Ореховую массу приготовить следующим образом: яйца растереть с сахаром, добавить орехи и тщательно перемешать. Наполненные начинкой «корзиночки» выпечь на среднем огне до готовности. Готовность можно определить, проткнув ореховую массу деревянной палочкой: если палочка остается сухой, то пирожное готово. Вынуть пирожные нужно горячими, перевернув на полотенце. После охлаждения пирожные можно украсить сливочным кремом, фруктами, мармеладом.

***Состав**: сливочное масло — 200 г, яичные желтки — 2 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, мука — 2 стакана, ванилин — 1 пакетик, белок — 1 шт.; **для начинки**: сахарный песок — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., измельченные орехи — 0,5 стакана, абрикосовое повидло — 1 стакан.*

Пирожные «трубочки» со сладкими сливками

Для приготовления этого блюда прежде всего следует подготовить шаблон из мягкого металла (пищевого) или из картонного прямоугольника размером 9 на 12 см, а также скалку с окружностью 8,5 см. Просеянную муку, яйца, сахарную пудру, корицу замесить в тесто. Кондитерский противень смазать маслом и подпылить мукой. С помощью шаблона и лопаточки или широкого ножа выложить на него тесто. Можно часть теста смешать с какао-порошком и при помощи кондитерского мешка или конвертика нанести произвольный рисунок на

прямоугольник теста. Испеченные в жарочном шкафу прямоугольники при помощи приготовленной скалки свернуть в трубочки внахлест, сжимая края. Эту операцию следует проделывать как можно быстрее, иначе выпеченное тесто высыхает и трубочки крошатся.

Свежие сливки взбить с добавлением сахарной пудры, чтобы они увеличились в объеме в несколько раз, перед окончанием взбивания добавить растопленный желатин. Готовые трубочки наполнить кремом из кондитерского мешка с широким наконечником. Концы трубочек посыпать тертым шоколадом или орехами.

***Состав**: мука — 400 г, яйцо — 10 г, сахарная пудра — 400 г, корица — 5 г, какао-порошок -20 г, масло; **для крема**: сливки — 1,5 л, сахарная пудра — 160 г, желатин — 5 г, шоколад или орехи — 300 г.*

Корзиночки с яблоками

Яблоки промыть, удалить сердцевину и семена, очистить от кожицы. Яблоки (50 % нормы) нарезать ломтиками, положить в сотейник, добавить сахар, лимонную кислоту и припустить до готовности. Если яблоки плохо разваривaются, то добавляют воду. Остальные яблоки сварить до готовности целыми.

При подаче корзиночки наполнить яблочным фаршем, сверху положить тонко нарезанные полукружочки из цельного яблока и залить густым абрикосовым пюре.

***Состав**: корзиночки готовые — 2 шт., яблоки — 50 г, кислота лимонная, сахар — 10 г; для соуса: курага — 10 г, сахар — 15 г.*

Корзиночки с ягодами

Землянику или малину перебрать, освободить от стеблей и промыть в холодной питьевой воде.

При подаче положить ягоды в корзиночки и полить соусом из тех же свежих ягод.

Состав: *корзиночки готовые — 2 шт., земляника садовая или малина — 50 г, соус из клубники или малины — 30 г.*

Заварные кольца

Приготовить песочное тесто. Для этого масло, сахарный песок и яйца, входящие в рецептуру песочного теста, размешать деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпать просеянную муку и рукой замесить тесто, скатать его в комок и положить в холодильник на 30 минут. Из песочного теста раскатать пласт толщиной 5 мм и круглой выемкой вырезать лепешки. Уложить их на чисто вымытый противень и по краю каждой лепешки нанести при помощи корнетика с зубчиками кольцо из заварного теста. Выпекать 30–40 минут при 220 °С. После выпечки и охлаждения выдавить в середину кольца клубнику или консервированные фрукты. Посыпать кольцо сахарной пудрой.

Состав для песочного теста: *сливочное масло — 75 г, сахарный песок — 35 г, яичный желток — 0,5 шт., мука — 120 г;* ***для заварного теста:*** *сливочное масло — 50 г, вода — 90 г, яйца — 3,5 шт., мука — 80 г, соль — 1 г;* ***для начинки:*** *сливки — 240 г, сахарный песок — 40 г, свежая клубника — 400 г, сахарная пудра — 1 ст. ложка.*

Кексы

Маковый кекс с вишневой глазурью

Всыпать мак в кипящую воду (200 мл) и держать 10 минут на умеренном огне, пока он не разбухнет, после чего откинуть его на частое сито. Покрыть форму бумагой, края которой загнуть вверх. Большим венчиком тщательно взбить маргарин с сахарным песком и ванильным сахаром (так, чтобы сахар полностью растворился). Прибавить по одному яичные желтки и все вместе взбить в пышную пену. Подмешать поочередно мак и миндаль, смешанный с пекарским порошком, затем осторожно ввести яичные белки, взбитые в крепкую пену. Наполнить форму вымешанной массой и выпекать в нагретом духовом шкафу при температуре 165 °С в течение 35 минут. Готовое изделие остудить, не вынимая его из формы. Протереть варенье через сито, затем вскипятить его на умеренном огне. Разболтать в вишневой наливке порошок желатина и подмешать наливку в пюре из варенья. Полученную массу еще раз вскипятить и залить ею кекс. После этого вынуть кекс из формы и удалить бумагу.

Состав: *свежемолотый мак — 250 г, маргарин — 150 г, сахарный песок — 200 г, ванильный сахар — 3 пакетика, яичные желтки — 7 шт., молотый миндаль — 125 г, пекарский порошок — 0,5 пакетика, яичные белки — 7 шт.;* ***для глазури:*** *вишневое варенье — 250 г, вишневая наливка — 2 ст. ложки, желатин (в порошке) — 1 ч. ложка.*

Кекс апельсиновый

Масло добела растереть с сахаром, присоединить творожную массу и продолжать растирать до полного растворения кристаллов сахара, влить яйцо и желтки, предварительно взбитые, добавить апельсинную корочку, соду и сок лимона, все хорошо перемешать, затем добавить муку и взбитые в стойкую пену белки и быстро замесить легкое, пышное, однородное, нежное тесто. Без промедления разложить его в заранее подготовленные, обильно смазанные размягченным сливочным маслом и обсыпанные мукой кексовые формы, заполняя их не

более чем на три четверти объема, и так же быстро и аккуратно, чтобы не встряхнуть, поставить в нагретую духовку. Выпекать кексы при температуре 180–200 °С примерно в течение часа или чуть дольше. Не рекомендуется при выпечке первые полчаса трогать (передвигать) формы с кексами, так как при неосторожном обращении кексы могут осесть и станут плотными.

Готовые кексы слегка охладить и аккуратно извлечь из формы, дать окончательно остыть.

Состав: *мука — 2 стакана, сливочное масло — 200 г, сахар — 1 стакан, творожная масса — 200 г, яйцо — 1 шт., яичные желтки — 2 шт., сода — 0,5 ч. ложки, сок лимона — 0,3 ч. ложки, апельсинная цедра — 2 ч. ложки, взбитые в стойкую пену яичные белки — 4 шт.*

Кекс лимонный

Масло растереть с одной половиной сахара добела, желтки растереть с другой половиной сахара также добела, обе массы соединить. Добавить измельченные орехи, соду и натертую на мелкой терке цедру лимона, хорошо перемешать.

Всыпать муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить легкое, кремообразное тесто. Положить в высокую кексовую форму с отверстием (трубой) внутри. Форму предварительно смазать размягченным маслом и обсыпать мукой или сухарями и поставить в разогретую духовку.

Кекс испечь при температуре 180 °С до золотистого цвета. Кекс осторожно извлечь из формы, охладить, заглазировать.

Для приготовления глазури свежемолотую в кофемолке и просеянную через частое сито сахарную пудру постепенно, по одной чайной ложке, всыпать в непрерывно сбиваемый с помощью ручной сбивалки (но не миксера) яичный белок и по каплям добавлять сок лимона.

Готовая глазурь — пышная, пластично-вязкая, хорошо покрывает поверхность кекса. Потеки глазури — украшение кекса. Глазурь имеет хороший блеск, нежно-лимонный цвет и ясно выраженный аромат лимона.

Состав: *мука — 3 стакана, сливочное масло — 300 г, сахар — 2 стакана, яичные желтки — 5 шт., рубленые ядра орехов — 0,5 стакана, питьевая сода — 0,5 ч. ложки, цедра одного лимона, яичные белки — 4 шт.;* ***для глазури:*** *яичный белок — 1 шт., сахарная пудра — 200 г, сок одного лимона.*

Кекс с клюквой

В алюминиевой миске или низкой кастрюльке растопить масло, добавить молоко, сахар, смешанный с порошком какао, и, непрерывно помешивая, довести массу до однородности и полного исчезновения кристаллов сахара, охладить. Добавить желтки, соду и муку, перемешать, ввести взбитые в стойкую пену белки и быстро замесить легкое тесто, перемешивая сверху вниз, чтобы сохранить структуру пены.

В кексовую фирму с отверстием внутри (с трубой), смазанную размягченным маслом и обсыпанную мукой, положить тесто и выпекать кекс при температуре 180 ˚С в течение 60 минут.

Кекс охладить, извлечь из формы, заглазировать клюквенной глазурью. Для приготовления клюквенной глазури сахарную пудру просеять через тонкое сито в маленькую мисочку, добавить горячую воду и сок клюквы, все тщательно растереть деревянной лопаточкой до получения однородной блестящей массы. Красивое сочетание розовой глазури с шоколадным цветом кекса придает ему праздничность.

Подавать к чаю, кофе или какао.

***Состав**: мука — 2 стакана, сливочное масло — 200 г, сахар — 1,5 стакана, какао-порошок -4 ст. ложки, яйца — 4 шт., молоко или сметана — 0,5 стакана, питьевая сода — 0,5 ч. ложки; **для клюквенной глазури**: сахарная пудра — 200 г, сок клюквы — 3–4 ст. ложки, горячая вода — 1–2 ст. ложки.*

Кекс с черной смородиной

Масло взбить с сахаром до образования пышного крема. Продолжая взбивать, ввести желтки, цедру, молоко и часть муки. Последними подмешать белки, взбитые в крепкую пену, и оставшуюся муку. Все хорошо размешать до получения однородной массы. Выложить массу в смазанную и посыпанную мукой форму. Вымытую и подсушенную смородину обвалять в панировочных сухарях и равномерно распределить на тесте. Смородину тоже покрыть тестом. Выпекать в духовке со средней температурой. Кекс посыпать сахарной пудрой.

***Состав** для теста: сливочное масло — 100 г, сахар — 200 г, яйца — 4 шт., цедра лимона или апельсина, молоко — 0,5 стакана, мука — 500 г, свежая смородина — 250 г, панировочные сухари — 200 г.*

Ореховый кекс

Яйца смешать с сахаром и взбить добела, затем добавить муку, растопленное слегка масло и углекислый аммоний. Полученное тесто разделить на две равные части. В одну из них добавить толченые орехи, а в другую — какао. Каждую половину теста размешать с добавленными продуктами. В смазанную маслом и подпыленную мукой кексовую форму сначала вылить светлую часть теста, а потом часть темного, затем снова светлую часть и сверху оставшуюся темную.

Выпекать, как предыдущие кексы. При подаче кекс посыпать сахарной пудрой.

***Состав**: яйца — 7 шт., сахарный песок — 200 г, мука — 200 г, какао — 20 г, толченые орехи — 50 г, сливочное масло — 50 г.*

Масляно-фруктовый кекс

Сливочное масло растереть с сахаром, желтки взбить, соединить с размягченным маслом и хорошо перемешать до образования однородной массы. Отдельно взбить белки с сахаром

в пышную пену, пока не растворится сахар. Обе эти массы соединить, добавить измельченные засахаренные фрукты, изюм, всыпать муку и все хорошо перемешать.

Тесто замесить не очень густым, наполнить им три четверти формы, выстланной пергамином. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 60 минут. После охлаждения готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

***Состав** для теста: сливочное масло — 200 г, сахар — 300 г, ваниль — 1 г, яйца — 5 шт., мука — 400 г, засахаренные фрукты — 360 г, изюм — 60 г, сахарная пудра — 30 г.*

Творожный кекс

Взбить масло с сахаром, добавляя по одному яйца, сок половины лимона и натертую лимонную цедру, творог, изюм, соль, просеянную муку и погашенную лимонным соком соду. Тесто хорошо вымесить и выложить в смазанную форму. Выпекать при средней температуре около 50 минут.

***Состав** для теста: сливочное масло — 250 г, творог — 250 г, сахар — 200 г, пшеничная мука — 500 г, яйца — 4 шт., изюм — 150 г, лимон — 1 шт., питьевая сода, соль.*

Кекс кофейный

Масло растереть с сахаром, желтками и сметаной до получения однородной массы кремообразной консистенции без кристаллов сахара. Затем добавить апельсинные цукаты, соду, перемешать, всыпать муку, ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить пышное тесто и так же быстро положить в высокую (с трубой — отверстием в середине) кексовую форму, смазанную размягченным маслом и обсыпанную сухарями.

Выпекать при температуре 180 °С в течение часа или чуть больше.

Испеченный кекс извлечь из формы, охладить, заглазировать кофейной глазурью. Приготовление глазури. 200 г просеянной через тонкое сито сахарной пудры смешать с 4 столовыми ложками крепкого горячего кофе, добавить столовую ложку растопленного сливочного масла, тщательно перемешать до получения однородной блестящей, вязкопластичной, текучей массы. Полученной глазурью аккуратно покрыть охлажденный

кекс.

***Состав**: мука — 2 стакана, сливочное масло — 200 г, сахар — 200 г, яичные желтки — 3 шт., сметана — 100 г, апельсинные цукаты — 2 ст. ложки, питьевая сода — 0,5 ч. ложки, яичные белки — 3 шт.; **для глазури**: сахарная пудра — 200 г, крепкий кофе — 4 ст. ложки, сливочное масло — 1 ч. ложка.*

Кекс с ликером

Приготовить дрожжевое тесто, разделить его на кусочки, разложить в формочки, смазанные жиром, и выпекать при температуре 200 °С в течение 50 минут. Готовые кексы вынуть из форм, охладить и посыпать сахарной пудрой.

***Состав**: мука пшеничная высшего сорта — 320 г, сахар — 150 г, маргарин — 150 г, молоко — 1 стакан, яйца — 3 шт., дрожжи — 40 г, сахарная пудра — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка.*

Кекс «Утренний»

Растереть сливочное масло с сахаром добела, присоединить хорошо взбитые 4 желтка и 3 яйца, добавить измельченные ядра орехов, соль, соду, хорошо перемешать.

Всыпать муку и затем ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое, пышное тесто. Тесто разложить в подготовленные формы, заполняя их лишь на три четверти объема. Выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Охлажденный кекс извлечь из формы и заглазировать, украсить изюмом, цукатами. Чтобы приготовить глазурь, надо взбивать яичный белок постепенно, по чайной ложке добавлять просеянную сахарную пудру и по каплям — свежеотжатый сок клюквы.

Кекс подавать к чаю, кофе.

***Состав**: мука — 2 стакана, мелкий сахар или сахарная пудра — 1 стакан, сливочное масло — 250 г, измельченные ядра грецких орехов — 0,75 стакана, яйца — 3 шт., яичные желтки — 4 шт., яичные белки — 3 шт., сода — 0,5 ч. ложки, соль на кончике ножа; **для глазури**: яичный белок — 1 шт., сахарная пудра — 0,75 стакана, сок клюквы (земляники или красной смородины) — 1 ч. ложка.*

Кекс с изюмом

Сливочное масло растереть с половиной сахара и натертой на терке цедрой, добавить яйца, взбивать до растворения сахара, всыпать просеянную пшеничную муку, положить дрожжи и дать подойти. В выбродившее тесто добавить оставшийся сахар и промытый изюм, замесить тесто, переложить в форму и дать расстояться. Выпекать кекс в горячей духовке до образования коричневой корочки.

***Состав** для теста: сливочное масло или маргарин — 400 г, сахар — 200 г, яйца — 3 шт., изюм — 100 г, лимонная или апельсинная цедра, пшеничная мука — 500–600 г, дрожжи -100 г.*

Кекс «Майский»

Тесто приготовить опарным способом. Затем разделить его на 5 частей, разложить в цилиндрические формы, смазанные жиром, и поставить в теплое место для расстойки на 40 минут. Заготовки смазать яйцом и выпекать при температуре 200 ˚С в течение 50 минут. Выпеченные изделия охладить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

***Состав:** мука пшеничная высшего сорта — 600 г, сахар — 150 г, маргарин — 100 г, яйца — 4 шт., изюм — 100 г, соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 40 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки.*

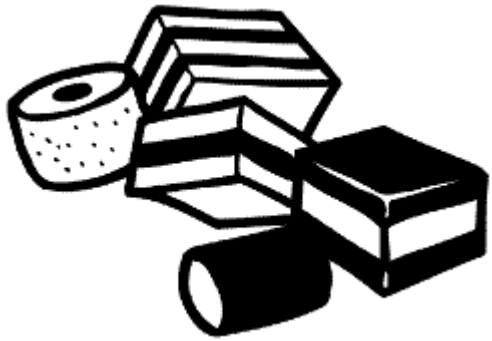
Кекс «Именинный»

Растереть масло добела, отдельно растереть желтки с сахаром также добела и прибавить их к растертому маслу с изюмом и цукатами, перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное легкое тесто. Разложить в обильно смазанные мягким маслом формы, заполняя их не доверху, а лишь на три четверти объема, осторожно поставить в нагретую до 180 ˚С духовку и выпекать при этой температуре до готовности. Выпеченный кекс охладить, вынуть из формы, отшприцевать белковым кремом в виде маленьких белых цветков.

При желании можно кекс на несколько минут поставить в теплую духовку, чтобы заколеровать крем до появления слабого розоватого оттенка.

Подавать к чаю, кофе.

***Состав**: мука — 400 г, масло — 300 г, яичные желтки — 8 шт., сахар — 400 г, изюм — 1 горсть, рубленые орехи — 1 горсть, апельсинные цукаты — 1 ст. ложка; **для крема**: яичные белки — 2 шт., сахар — 0,5 стакана.*



Кекс «Дачный»

Масло с сахаром растереть добела, ввести по одному желтки, цукаты, натертую цедру лимона, соль и соду, тщательно перемешать, добавить муку и взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое однородное тесто, положить в смазанную размягченным маслом и обсыпанную мукой форму и выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

2 белка взбить с сахаром и полученный крем с помощью кондитерского мешка отшприцевать в виде орнаментов и других украшений на поверхность охлажденного кекса. На 5 минут поместить кекс в духовку, чтобы крем слегка зарумянился. Затем украсить кекс ягодами свежей земляники.

Можно этот кекс оформить иначе. Тесто разложить в маленькие формочки-корзиночки, испечь, оформить кремом и ягодами.

***Состав**: мука — 2 стакана, сахар — 100 г, сливочное масло — 150 г, яйца — 4 шт., яичные желтки — 2 шт., апельсинные цукаты — 0,5 стакана, цедра и сок одного лимона, сода — 0,5 ч. ложки; **для отделки**: яичные белки — 2 шт., сахар — 0,5–0,75 стакана, свежие ягоды земляники, вишни, черешни.*

Кекс «кислый»

Сливочное масло растереть с сахаром и лимонной цедрой,

ввести по одному яйцу и взбить до растворения сахара.

В смесь яиц и сливочного масла влить молоко, перемешать, добавить лимонный сок, просеянную пшеничную муку, замесить тесто. Выложить его в смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями форму и выпекать. Остывший кекс положить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

***Состав** для теста: сливочное масло — 200 г, сахар — 300 г, яйца — 6 шт., молоко — 100 г, пшеничная мука — 500–600 г, лимон — 2 шт., сахарная пудра.*

Кекс «Праздничный»

Форма кекса — круглая, с рифленой боковой поверхностью.

Масло с половиной сахарной пудры растереть добела, присоединить желтки, тщательно размешать до полного растворения кристаллов сахара, добавить соль, соду, сок лимона, все перемешать. Всыпать перебранный, промытый, обсушенный изюм, нарезанную кусочками курагу, измельченные орехи и перемешать, затем добавить муку и взбитые в стойкую пену белки с пудрой, аккуратно перемешать сверху вниз и разложить в подготовленные формы. Испечь при температуре 180 °С до готовности.

Охлажденный кекс аккуратно извлечь из формы, посыпать пудрой, украсить крупными ядрами орехов, цукатами, фруктами.

Подавать к праздничному столу.

***Состав**: мука — 1 стакан, сахарная пудра — 0,75 стакана, сливочное масло — 100 г, яйца — 2 шт., изюм — 0,5 стакана, ядра орехов (миндаль, фундук или грецкие) — 0,5 стакана, курага — 0,5 стакана, соль на кончике ножа, сода — 0,5 ч. ложки, сок лимона — 1 ч. ложка; **для отделки**: сахарная пудра, орехи, цукаты, фрукты.*

Кексы для мужчин

Приготовить опару из дрожжей, 50 г муки, небольшого количества теплой воды и поставить в теплое место. Хорошо растереть сливочное масло с сахаром и солью, добавить по одному 3 яичных желтка, влить опару, домешать 150 г муки и всю массу немного взбить. Полученным тестом наполнить на три четверти высоты смазанные маслом формы и поставить на расстойку. Выпекать кексы при умеренной температуре.

Для приготовления подливы вино, гвоздику, немолотую

корицу и лимонный сок (из половины лимона) поставить на огонь. Когда вино подогреется, всыпать в него 60 г сахара. При непрерывном помешивании довести жидкость до кипения.

Яичные желтки, муку, воду хорошо размешать до образования однородной гладкой массы. Когда вино закипит, добавить к нему яичную массу и снять с огня. Из яичных белков и сахара взбить крепкую пену и смешать ее с винно-яичной массой. При подаче на стол кексы залить этой подливой.

Состав: *яичные желтки — 3 шт., мука — 30 г, вода — 100 г, яичные белки — 6 шт., сахар — 60 г, мука — 230 г, сливочное масло — 100 г, дрожжи — 20 г, яйца — 6 шт., сахар — 170 г, вино — 300 г, лимон — 0,5 шт., вода — 100 г, немного корицы, гвоздика, соль.*

Рулеты

Рулет с малиновым повидлом

Приготовление бисквитного теста. Белки отделить от желтков. Венчиком растереть желтки с сахаром (три четверти нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивать массу до увеличения ее объема в 4–5 раз, в конце взбивания постепенно добавить сахарный песок (одна четверть нормы). Взбитые с сахаром желтки смешать с одной третью взбитых белков, затем добавить муку и все слегка перемешать. После этого добавить остальную часть взбитых белков и перемешать до образования однородного теста.

Бисквитное тесто размазать тонким слоем (не более 1,5 см) по смазанной маслом писчей бумаге, положенной на противень, и выпекать 20 минут при 220 °С. Постелить на стол чистую бумагу и опрокинуть на нее противень с бисквитом. Осторожно удалить бумагу, на которой выпекался бисквит. Бисквит желательно не засушить, иначе он будет плохо сворачиваться в рулет.

Положить на бисквит слой малинового повидла и с помощью лежащей под ним бумаги свернуть его в рулет. При желании рулет можно заглазировать или смазать кремом. Когда рулет полностью остынет, нарезать его на порции и посыпать сахарной пудрой.

Состав: *яйца — 5 шт., сахарный песок — 100 г, мука — 100 г, малиновое повидло — 150 г, сахарная пудра — 40 г.*

Рулет с орехами и миндалем

Приготовить дрожжевое тесто и поставить подниматься. Очищенные орехи или миндаль очистить от оболочек, натереть, растереть на миндалетерке или изрубить. Разогретое масло и яйцо или яичные желтки взбить с сахаром, заправить тертой лимонной цедрой, добавить измельченные орехи или миндаль и рубленые цукаты.

Подошедшее дрожжевое тесто разделить на две равные части, куски теста раскатать четырехугольным слоем толщиной 5 мм, слегка смазать начинкой и свернуть в рулеты. Рулеты положить

на смазанный маслом лист швом вниз, после расстойки смазать яйцом и выпекать в духовке со средним жаром 25 минут. Остывшие рулеты посыпать сахарной пудрой.

***Состав**: тесто из 0,25 л молока; **для начинки**: сливочное масло — 40–50 г, сахар — 2–3 ст. ложки, яйцо — 1 шт. или яичные желтки — 2 шт., тертая лимонная цедра, очищенные орехи или миндаль — 100 г, рубленые цукаты — 1–2 ст. ложки, яйцо для смазывания, сахарная пудра для посыпания.*

Рулет из слоеного теста

В теплом молоке развести дрожжи, добавить соль, сахар, часть просеянной муки. Размешать, добавить остальную муку, растопленное сливочное масло и месить, пока тесто не станет однородным. Затем охладить его, покрыть салфеткой и дать подойти. Тесто раскатать продолговатым тонким пластом, две трети его смазать размягченным сливочным маслом. Не смазанную маслом третью часть загнуть на смазанную и покрыть оставшейся смазанной частью; концы защепить, чтобы не вытекало сливочное масло. Таким образом, получатся три слоя теста и два слоя масла между ними. Затем тесто раскатать еще раз и сложить вчетверо, уже не смазывая сливочным маслом. Наконец раскатать заготовку в один пласт, густо смазать медом и свернуть в рулет. Выпекать в духовке со средней температурой.

Готовый рулет охладить, посыпать сахарной пудрой и молотыми орехами.

***Состав** для теста: пшеничная мука — 500 г, дрожжи — 50 г, сливочное масло — 300 г, сахар — 150 г, яйца — 2 шт., соль, мед — 200 г, молотые орехи.*

Рулет с начинкой

Дрожжи растереть с одной чайной ложкой сахара, влить теплое молоко, добавить, вымешивая, примерно половину всей муки и поставить подниматься. Опару соединить со взбитыми с сахаром яичными желтками или яйцом, вкусовыми веществами. Постепенно подсыпая муку и добавляя размягченное масло или маргарин, вымесить тесто, накрыть и поставить подниматься.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Оба куска раскатать четырехугольным слоем толщиной 1 см, смазать

растопленным или размягченным маслом, посыпать сверху смесью из корицы, сахара и орехов, плотно свернуть рулетом, края теста защепить. Переложить рулеты швом вниз на смазанный маслом лист, дать подойти, смазать яйцом и выпекать 25–30 минут в духовке со средним жаром. Готовые рулеты выложить на пирожковую доску или решетку и покрыть салфеткой. Остывшие рулеты можно посыпать сахарной пудрой.

***Состав**: молоко — 0,25 л, дрожжи — 30 г, сахар — 100 г, яйцо — 1 шт. или яичные желтки — 2 шт., соль — 0,5 ч. ложки, сливочное масло или маргарин — 75 г, тертая цедра с половины лимона или измельченный кардамон — 1 ч. ложка, мука — 450–500 г; **для начинки**: сливочное масло — 40 г, сахар — 3 ст. ложки, корица, рубленые орехи — 1 ст. ложка, яйцо для смазывания.*

Рулет с маком и шоколадной глазурью

Приготовить дрожжевое тесто и дать ему подняться. Маковые зерна растереть в ступе или смолоть в малых количествах в кофемолке, залить горячим молоком и поставить остужаться. Затем примешать сахар, растопленное масло и приправы.

Для приготовления второй начинки яйцо или яичные желтки взбить с сахаром, смешать с подготовленными зернами мака и заправить ромом или ромовой эссенцией. При желании в маковую начинку можно положить рубленые орехи или миндаль, мед, варенье, какао или шоколад.

Подошедшее тесто раскатать тонким слоем, смазать растопленным маслом, покрыть маковой начинкой, свернуть рулетом и защепить края теста. Рулеты переложить вниз швом на смазанный маслом лист, слегка примять их, дать подойти и выпекать в духовке при средней температуре 25 минут. Остывшие рулеты с маком покрыть шоколадной глазурью.

***Состав для теста**: молоко — 0,25 л, дрожжи — 30–35 г, сахар — 75 — 100 г, соль — 0,5 ч. ложки, сливочное масло или маргарин — 75 — 100 г, измельченный кардамон — 0,5 ч. ложки или ванильный сахар — 1 ст. ложка, мука — 400–500 г; **для начинки для I способа**: мак — 150 г, молоко — 0,5 стакана, сахар — 1 стакан, сливочное масло — 1 ст. ложка, тертая цедра с половины лимона, корица — 1 ч. ложка; **для начинки для II способа**: мак — 150 г, молоко — 0,7 стакана, сахар — 75 г, яйцо — 1 шт. или яичные желтки — 2 шт., ромовая эссенция, растопленное масло — 2 ст. ложки; **для покрытия**: шоколадная глазурь или глазурь с какао.*

Рулет со сливами

Сахар, лимонный сок и воду варить до получения густого тягучего сиропа. Добавить к нему очищенные от кожицы и косточек сливы и все варить до получения густой массы. Добавить тертую лимонную цедру и продолжать варить до тех пор, пока масса не станет такой густой, что опущенная в нее ложка будет стоять вертикально. Сваренную массу немного охладить, добавить нарезанный длинной соломкой миндаль и на кухонной доске, обильно посыпанной сахарной пудрой, скатать из нее толстую колбасу. Изделие высушить в сухом теплом месте. Нарезать тонкими ломтиками перед употреблением.

Состав: *сахар — 300 г, тертая цедра и сок из половины лимона, вода — 1 ст. ложка, слива — 1 кг, миндаль — 50 г, сахарная пудра.*

Рулет с творожной начинкой

Хорошо вымесить тесто до образования пузырей, сформовать из него несколько круглых булок, уложить их на посыпанное мукой чистое полотенце, смазать поверхность

топленым смальцем во избежание трещин, накрыть теплой кастрюлей и оставить на 15 минут. Каждую часть выстоявшегося теста раскатать в тонкий пласт, просушить, густо смазать топленым смальцем и посыпать панировочными сухарями.

На одну треть каждого пласта положить начинку и с помощью полотенца, на котором лежит тесто, скатать тугой рулет. Противень смазать жиром, уложить в него рулеты, смазать их поверхность топленым смальцем и выпекать в горячей печи до румяного цвета.

Свежий творог протереть через дуршлаг, перемешать со сметаной, яичными желтками, тертой лимонной цедрой, сахаром, отборным изюмом и сладкой пеной из яичных белков и сахара.

Составдля начинки: *свежий творог — 600 г, сметана — 300 г, яичные желтки — 4 шт., тертая лимонная цедра, сахар — 100 г, отборный изюм — 50 г, яичные белки — 4 шт., сахар — 50 г, мука — 500 г, смалец — 20 г, яйцо — 1 шт., уксус — 1 ч. ложка, теплая соленая вода, смалец для смазывания теста — 150 г, панировочные сухари — 30 г.*

Творожный рулет с яблоками

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, разрезать каждое на 8 частей и каждую часть — поперек тонкими пластинками. Растительное масло растереть с творогом в однородную массу, посолить, размешать с мукой. Полученное тесто разделить пополам и поставить в холодильник на 3 часа, после чего раскатать в два коржа, каждый корж покрыть нарезанными яблоками, сверху густо засыпать сахарным песком. Свернуть рулетом, смазать яйцом и испечь в духовке со средним жаром.

Состав: *яблоки — 5–7 шт., сахарный песок — 1 стакан, мука — 1 стакан, творог — 100 г, растительное масло — 100 г, яйцо — 1 шт.*

Рулет «День и ночь»

Из муки, маргарина, яйца, сахара, тертой лимонной цедры вымесить песочное тесто и разделить на две части. Одну часть замесить с молотым орехом, другую — с какао, предварительно растертым в молоке.

Доску обильно посыпать мукой, тесто раскатать скалкой в тонкий пласт — сначала тесто с какао, затем — с орехом. Положить один пласт на другой и скатать в рулет. Тесто нарезать ломтиками толщиной в карандаш.

Противень смазать сливочным маслом, уложить в него двухцветные ломтики и выпекать их при средней температуре.

Состав: *мука — 250 г, маргарин — 140 г, яйцо — 1 шт., сахар — 150 г, тертая цедра половины лимона, молотые ядра грецкого ореха — 100 г, какао — 2 ст. ложки, молоко — 1 ст. ложка.*

Рулет пуншевый

Из яиц, сахарной пудры и муки-крупчатки вымешать бисквитное тесто и разделить на две части. Из одной части выпечь бисквитный пласт, еще горячим выложить его на посыпанную мукой ткань и без начинки скатать в рулет.

Вторую порцию теста разделить еще на три части: первую часть вымешать с одной столовой ложкой какао, вторую — с мукой, третью — с сиропом. Противень, в котором выпекался бисквитный пласт, выстелить промасленной бумагой и залить в него все три массы, отделив их одна от другой картонными полосками.

Остывшие коржи нарезать мелкими кубиками, полить ромом и смешать с таким количеством разжиженного абрикосового повидла, из которого получилась бы масса, пригодная для начинки.

Остывший рулет раскатать, смазать тонким слоем густого абрикосового повидла, а сверху — равномерным слоем начинки. Рулет снова скатать с помощью ткани и оставить на столе на 1–2 часа.

Состав: *яйца — 8 шт., сахарная пудра — 240 г, мука — 8 ч. ложек, малиновый или вишневый сироп — 1 ст. ложки, крепкий ром — 50 г, абрикосовое повидло, какао — 1 ст. ложка.*

Крендели

Крендель

Дрожжи растереть с одной чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко и примерно половину всей муки, вымесить ложкой жидкое тесто и поставить в теплое место подниматься на 15–20 минут. В опару добавить взбитые с сахаром яичные желтки, соль, приправы, оставшуюся муку, вымесить тесто, постепенно добавляя во время вымешивания разогретое или взбитое добела масло, затем цукаты и промытый, обсушенный и вывалянный в небольшом количестве муки изюм. Тесто накрыть салфеткой, поставить в теплое место подниматься, два-три раза обмять его. Хорошо поднявшееся тесто раскатать на пирожковой доске в форме длинного жгута, сформовать на листе крендель и оставить на некоторое время для расстойки. Миндаль опустить на несколько минут в горячую воду, снять пленку, мелко изрубить или нарезать.

Подошедший крендель смазать взбитым яйцом или яичным желтком и украсить рубленым, нарезанным или целым миндалем. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 40 минут. Вначале, до того как крендель подрумянится, температура должна быть немного выше. Если крендель начнет сверху пригорать, то его следует накрыть влажной пергаминной бумагой и понизить температуру в духовке. Готовый крендель выложить на пирожковую доску или решетку и накрыть салфеткой. Остывший крендель посыпать через сито сахарной пудрой.

Состав: *молоко — 2 стакана, дрожжи — 50–60 г, измельченный кардамон — 1 ч. ложка, тертая цедра лимона, соль — 1 ч. ложка, рубленые цукаты — 2 ст. ложки, яичные желтки — 3–4 шт. или яйцо — 1 шт. и яичные желтки — 2 шт., сахар — 150–200 г, сливочное масло -200-250 г, изюм — 150–200 г, мука — 1 кг, яйцо или яичный желток для смазывания, миндаль и сахарная пудра для посыпания.*

Крендель с цукатами

Дрожжи растереть с одной чайной ложкой сахара, добавить

теплое молоко и примерно половину всей муки, вымесить ложкой жидкое тесто и поставить в теплое место подниматься на 20 минут. В опару добавить взбитые с сахаром яичные желтки, соль, приправы, оставшуюся муку, вымесить тесто, постепенно добавляя во время вымешивания разогретое или взбитое добела масло, затем цукаты и промытый, обсушенный и вывалянный в небольшом количестве муки изюм.

Тесто накрыть салфеткой, поставить в теплое место подниматься, два-три раза обмять его. Хорошо поднявшееся тесто раскатать на пирожковой доске в форме длинного жгута, сформовать на листе крендель и оставить на некоторое время для расстойки. Миндаль опустить на несколько минут в горячую воду, снять пленку, мелко изрубить или нарезать.

Подошедший крендель смазать взбитым яйцом или яичным желтком и украсить рубленым, нарезанным или целым миндалем. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 30–40 минут. Вначале, до того как крендель подрумянится, температура должна быть немного выше. Если крендель начнет сверху пригорать, то его следует накрыть влажной пергаминной бумагой и понизить температуру в духовке. Готовый крендель выложить на пирожковую доску или решетку и накрыть салфеткой. Остывший крендель посыпать через сито сахарной пудрой.

Состав: *молоко — 2 стакана, дрожжи — 50–60 г, измельченный кардамон — 1 ч. ложка, тертая цедра лимона, соль — 1 ч. ложка, рубленые цукаты — 2 ст. ложки, яичные желтки — 3–4 шт. или яйцо — 1 шт. и яичные желтки — 2 шт., сахар — 150–200 г, сливочное масло — 200–250 г, изюм — 150–200 г, мука — 1 кг, яйцо или яичный желток для смазывания, миндаль и сахарная пудра для посыпания.*

Заварные крендельки

Дрожжи растереть с сахаром, влить теплую воду с растопленным жиром и вымесить крутое тесто, которое должно быть несколько круче обычного дрожжевого теста. Поставить в теплое место подниматься, затем оправить тесто, раскатать жгут, сформовать крендельки, дать им подойти на пирожковой доске. В кипящую подсоленную воду положить 3–4 кренделя, проварить их, вынуть шумовкой и выложить на смазанный маслом лист. Выпекать сначала в жаркой духовке, затем постепенно сбавлять жар. Заварные крендельки вкуснее в горячем виде, едят их с маслом.

Состав: *дрожжи — 30–40 г, сахар — 2 ч. ложки, вода — 0,25 л, сливочное масло или маргарин — 40–50 г, соль, мука — 450 г.*

Крендель глазированный

В подогретом молоке растворить дрожжи и добавить четыре стакана просеянной муки. Опару хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. В готовую опару положить яйца, сахар, муку, соль, масло. Все это тщательно вымесить и поставить в теплое место до увеличения объема теста примерно в два раза; готовое тесто выложить на стол, в него вмешать изюм, миндаль, нарезанный мелко, и корицу. Все хорошо перемешать и оставить на столе на 15–20 минут, покрыв тесто салфеткой. Затем скатать большой крендель в виде рога, положить на смазанный маслом противень. Крендель поставить на расстойку в теплое место на 20 минут. Выпекать крендель при температуре 200 °С. Готовый крендель глазировать помадой или посыпать сахарной пудрой.

Состав: *мука — 8 стаканов, молоко — 2,5 стакана, сливочное масло — 100 г, сахарный песок — 1,5 стакана, изюм — 1 стакан, сахарная пудра, миндаль — 0,5 стакана, корица — 1 ст. ложка, яйца — 7 шт., соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 50 г.*

Крендели, глазированные соленой помадой

Дрожжи распустить в молоке. Муку, перемешав с солью,

просеять через сито, размешать в ней ножом масло или маргарин, добавить дрожжи, разведенные в молоке, и замесить крутое тесто (как на лапшу). Готовое тесто раскатать на очень тонкие жгуты, которые сформировать в виде кренделей. Изделия переложить на противень, оставить на расстойку, затем смазать яйцом и выпечь в горячей духовке. Перед тем, как изделие будет готово, противень вынуть из духовки, крендели глазировать соленой помадой. Для приготовления соленой помады яичный белок, соль, муку и воду следует тщательно размешать.

***Состав**: дрожжи — 20 г, немного молока, мука — 300 г, сливочное масло или маргарин -100 г, яйцо для смазки — 1 шт.; **для соленой помады**: белок — 1 шт., соль — 2 ч. ложки, мука — 2 ч. ложки, вода — 2 ч. ложки.*

Крендели с тмином

Из муки, смешанной с солью, маслом и яйцами, замесить тесто. Готовое тесто раскатать в жгутики, сформировать из них крендели, которые смазать яичным желтком, посыпать тмином и солью, переложить на противень и выпечь в духовке.

***Состав**: мука — 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин — 150 г, яйцо — 1 шт., яичный желток для смазки, тмин для посыпки, соль.*

Крендели с сыром к чаю

В муке размешать тертый сыр, масло или маргарин, добавить соду, соль, молоко и замесить не слишком крутое тесто, которое оставить на 2 часа на расстойку. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 5 мм; разрезать на полоски и сформировать в виде кренделей, которые смазать яйцом, переложить на противень и выпечь в горячей духовке. Крендели не портятся долгое время, поэтому их можно готовить впрок и хранить в картонных коробках.

***Состав**: мука — 600 г, тертый сыр — 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин — 300 г, питьевая сода — 0,5 ч. ложки, молоко — 1,5 стакана, соль — 2 ч. ложки, яйцо на смазку — 1 шт.*

Бабы

Баба с яблоками и творогом под ванильным соусом

Черствый пшеничный хлеб нарезать кусочками и замочить в подслащенной яично-молочной смеси. Размокший хлеб растереть, добавить творог и очень мелко нарезанные яблоки, панировочные сухари или муку, все тщательно смешать. Приготовленную массу выложить в глубокую форму с волнистыми боками, смазанную маргарином и обсыпанную панировочными сухарями. Выпекать в умеренно нагретой духовке 30 минут. Готовую бабку выложить на блюдо и облить горячим белым ванильным соусом так, чтобы она им пропиталась.

Состав: пшеничный хлеб — 200 г, молоко — 1 стакан, яйца — 2 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, творог — 100 г, яблоки — 4 шт., панировочные сухари или мука — 2 ст. ложки, маргарин — 1 ст. ложка.

Баба ромовая

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180 °С до образования золотистой корочки. Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой.

Приготовление соуса. На паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения.

При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

***Состав**: яйца — 3 шт., сахар — 150 г, мука — 150 г;* ***для пропитки**: вишневый сок — 1 стакан, ром — 2 ст. ложки;* ***для соуса**: ром — 3–4 ст. ложки, яичные желтки — 2 шт., сливки — 0,25 стакана, крахмал — 1 ст. ложка.*

Баба медовая

Мед осторожно вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить 3–4 стакана муки, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить теплое растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и оставшуюся муку. Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины, дать подойти.

Выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Состав: *сухая пшеничная мука — 1 кг, мед — 500 г, сливки — 0,25 л, сливочное масло — 400 г, яичные желтки — 20 шт., сахар — 300 г, свежие дрожжи — 70 г, соль.*

Баба ванильная

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце — желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытый, обсушенный и обсыпанный мукой изюм. Наполнить тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности в течение примерно 60 минут. Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой. Нельзя посыпать пудрой теплую бабу, пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Состав: *мука — 300 г, дрожжи — 20 г, молоко — 0,3 стакана, сливочное масло — 160 г, яичные желтки — 4 шт., сахар — 0,5 стакана, ванилин, изюм — 1 стакан, ром — 1 ст. ложка, цедра половины лимона;* ***для обсыпки:*** *сахарная пудра — 1 ст. ложка.*

Баба маковая

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым натерке пряником, шоколадом. Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму, дать хорошо подойти в теплом месте.

Испечь при температуре 180 °С до готовности.

При таком способе изготовления бабы в разрезе получается оригинальный, красивый рисунок.

***Состав**: мука — 600 г, дрожжи — 30 г, молоко — 0,5 л, сахар — 100 г, масло — 150 г, яичные желтки — 4 шт., цедра лимона, соль; **для маковой начинки**: мак — 150 г, молоко — 0,25 л, сахар — 2 ст. ложки, масло — 1 ст. ложка, молотый пряник — 1 шт., цедра лимона, корица, шоколад — 20 г, мед — 1 ст. ложка.*

Баба ореховая

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао, влить молоко, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги.

Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

***Состав**: мука — 250 г, измельченные ядра орехов — 2 ст. ложки, масло — 50 г, сахар — 1 стакан, яйца — 2 шт., молоко — 0,3 стакана, сок и натертая цедра половины лимона, сода — 1 ч. ложка, какао-порошок — 1 ст. ложка; **для обсыпки**: сахарная пудра с ванилином.*

Баба с шоколадом и орехами

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего

ввести взбитые в стойкую пену белки. Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму, выпекать до готовности.

Охлажденную бабу вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

***Состав**: мука — 300 г, масло — 100 г, сахар — 200 г, яичные желтки — 4 шт., шоколад -50 г, ядра орехов — 100 г, яичные белки — 4 шт., сода на кончике ножа; **для обсыпки**: сахарная пудра с ванилином.*

Баба творожная

Отделить желтки от белков. Желтки тщательно растереть с творогом, солью и сахаром, добавить изюм, корицу, взбитые белки и хорошо перемешать. Массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, выровнять поверхность, сбрызнуть маслом, обсыпать молотыми сухарями и запечь в духовке.

***Состав**: творог — 500 г, сахар — 1,5 стакана, изюм — 2 ст. ложки, корица, яйца — 4 шт., сливочное масло — 30 г, молотые панировочные сухари — 2 ст. ложки, соль.*

Баба нежная

Взбить яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжить сбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в форму, заполнив ее лишь до половины. Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180 °С духовку. Выпекать до готовности.

Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

***Состав**: мука — 0,75 стакана, яйца — 6 шт., яичные желтки — 3 шт., сахарная пудра — 100 г, сливочное масло — 100 г, цедра половины лимона, ванильный сахар.*

Баба «кружевная»

Взбить 10 желтков с сахаром, добавить муку, разведенные в небольшом количестве молока свежие дрожжи, взбивать миксером 15–20 минут, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложить в обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Состав: *мука — 500 г, яйца — 10 шт., сахар — 500 г, свежие дрожжи — 50 г, молоко — 0,3 стакана, соль.*

Пряники

Народные пряники

Муку смешать с молотой корицей и содой. В мед ввести жженый сахар, влить молоко, сметану, выбить яичные желтки и хорошо перемешать. Затем добавить муку и вымесить тесто. На противни, смазанные маслом или жиром и посыпанные мукой, уложить коржи и выпечь.

Готовые коржи охладить и нарезать пряники желаемой формы.

***Состав**: мед — 500 г, пшеничная мука — 500 г, сметана — 0,5 стакана, молоко — 1 стакан, яичные желтки — 2–3 шт., жженый сахарный песок — 1 ч. ложка, молотая корица — 1 ч. ложка, гашеная пищевая сода — 0,5 ч. ложки.*

Молочные пряники

Приготовление пряничного теста сырцовым (упрощенным) способом. Муку просеять, часть ее из расчета по 2 г на штуку оставить на разделку пряников, а остальную высыпать на стол горкой и сделать в ней воронку, в которую влить заранее приготовленный и остуженный сироп из сахара, молока и воды с добавлением размягченного сливочного масла, аммония и ванилина. Затем быстро замесить тесто, чтобы оно не успело затянуться и пряники при выпечке имели привлекательный вид, и немедленно приступать к его разделке.

Для этого взять часть теста, размять его по плоскости стола руками, затем раскатать скалкой. Толщина раскатанного слоя должна быть 12–15 мм. Нарезать тесто на полоски шириной 10–12 см, ате в свою очередь — поперек на кусочки в виде усеченного конуса. Кусочки уложить в фигурную форму (рыбки) конусом к хвосту рыбки и вдавить равномерно по всему ее объему. Рыбку вынуть из формы и уложить на противень без смазки. Между рыбками нужно соблюдать интервал 5 см для равномерного пропекания изделия. Перед выпечкой пряники смазать яйцом и выпекать при температуре 280 °С в течение 10 минут. Сразу после выпечки поверхность пряников протереть

мягкой салфеточкой. Это увеличивает их блеск.

Приготовление сиропа. Сахар с водой довести до кипения, снять шумовкой пену, добавить кипяченое молоко, затем положить в сироп масло, аммоний и ванилин, размешать и охладить сироп до комнатной температуры.

***Состав** для теста: мука — 5 кг, сода — 20 г, яйца — 5 шт.; **для сиропа**: сахарный песок — 2,4 кг, молоко — 0,5 л, аммоний — 40 г, сливочное масло — 700 г, ванильный сахар.*

Медовые пряники

Приготовление пряничного теста заварным способом. Яйца взбить в миксере с сахаром. Мед прогреть вместе с маргарином, остудить, смешать со взбитыми яйцами, добавить цукаты, орехи, ванилин, затем просеянную муку. Замесить не очень крутое тесто, дать ему выстояться 30 минут, затем раскатать из него жгуты и разрезать их на маленькие кусочки. Из кусочков раскатать шарики, выложить их на противень, смазанный маслом, прижать пальцем, чтобы они стали плоскими, и выпекать при температуре 220 °С. Вынуть из духовки и покрыть поверхность пряника ромовой глазурью.

Приготовление ромовой глазури. Сахарную пудру просеять через сито в миску, налить горячую воду, ром и растереть деревянной ложкой в блестящую глазурь. Ромовая глазурь может быть приготовлена и с ромовой эссенцией. Для этого берется 4 столовые ложки горячей воды и 3–4 капли ромовой эссенции.

***Состав**: яйца — 2 шт., сахарный песок — 150 г, мед — 0,75 стакана, корица — 5 г, гвоздика — 5 г, мускатный орех — 2 г, рубленые цукаты — 30 г, ванильный сахар, маргарин, тертые орехи — 50 г, мука — 500 г; **для ромовой глазури**: сахарная пудра — 200 г, ром — 60 г, горячая вода — 20 г.*

Пряники медовые постные

Ржаную муку и пряности смешать. Вскипятить мед, всыпать муку и энергично размешивать, пока тесто не побелеет. После этого влить водку и вымешать до гладкости, после чего тесто положить в холодильник на несколько часов. Затем тесто раскатать, подсыпать крахмал, вырезать пряники любой формы, выложить на смазанный оливковым маслом противень, испечь в

духовке на среднем огне до готовности, но не подрумянивать.

***Состав**: ржаная мука — 1500 г, пряности (корица, гвоздика, кардамон, имбирь) — 1 ст. ложка, мед — 0,5 л, водка — 2 ст. ложки, крахмал — 2 ст. ложки, оливковое масло.*

Пряники медовые сдобные

Молоко и масло разогреть, добавить мед, перемешать до образования однородной массы без кристаллов засахарившегося меда, охладить. В охлажденную массу добавить растертые яйца, корицу, гвоздику, измельченные ядра миндаля, соду и муку, все тщательно перемешать до получения однородного пластичного теста. Тесто выложить на слегка подпыленный мукой стол, раскатать ровным слоем толщиной примерно 1 см. С помощью выемок различной формы вырезать пряники. Поверхность их смазать яйцом, украсить орешками, изюмом, цукатами. Выпекать пряники при температуре 220 °С.

***Состав**: мука — 4 стакана, молоко — 0,5 стакана, яйца — 3 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, мед — 1 стакан, молотая корица — 1 ст. ложка, молотая гвоздика — 0,5 ч. ложки, сода — 0,5 ч. ложки, ядра миндаля — 1 стакан.*

Печенье

Масляное печенье

Приготовление песочного теста. Размягченное масло размешать с сахаром и растереть добела. Не прекращая растирания, постепенно добавить яйца и муку.

Наполнить смесью кондитерский мешок с гофрированной трубочкой и выпустить на лист или противень, смазанный маслом и подпыленный мукой, печенье любой формы. Выпекать в средненагретом жарочном шкафу.

***Состав**: сливочное масло — 500 г, сахарная пудра — 300 г, яйца — 6 шт., мука — 950 г.*

Сухое масляное печенье

Из продуктов, которые указаны в рецептуре, замесить тесто и выдержать его 1,5 часа в холодном месте. Затем раскатать скалкой в пласт толщиной 4 мм и круглой выемкой вырезать печенье. У половины вырубленных таким образом лепешек вырезать посередине трубочкой с отверстием 1,5 см кружочки.

Выпекать печенье в средненагретом жарочном шкафу, после чего целые лепешки слегка смазать повидлом и склеить попарно с вырезанными кружочками.

***Состав**: сливочное масло — 100 г, мука — 100 г, сахарный песок — 70 г, сваренные вкрутую и протертые через сито яичные желтки — 3 шт., сырые яичные желтки — 3 шт., тертая цедра одного лимона, повидло.*

Печенье орехово-медовое

Продукты хорошо вымешать, добавить взбитые в пену яичные белки и еще раз все осторожно размешать.

Противень или металлический лист смазать сливочным маслом, чайной ложкой на него выложить тесто в виде бугорков и выпекать при низкой температуре.

Состав: *яйца — 6 шт., сахар — 100 г, мед — 150 г, молотые ядра грецкого ореха — 300 г, жареные ядра лесного ореха — 50 г, лимонный сок, тертая лимонная цедра.*

Медовое печенье с глазурью

Муку в посуде хорошо размешать деревянной ложкой с горячим медом. Замесить тесто из белой пшеничной муки, аммония, сахара и яиц. Массу из ржаной муки и меда смешать с пшеничным тестом и вымесить.

На следующий день тесто (оно должно быть средней консистенции) разрезать на 4 части. Каждую часть раскатать скалкой на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 5 мм и вырезать из него маленькие круглые коржики. Коржики уложить на расстоянии 3 см друг от друга в противень, слегка смазанный маслом, и выпекать в горячей духовке сначала на верхнем, потом на нижнем огне не более 5 минут. Нельзя при этом часто открывать духовку, но вместе с тем надо следить, чтобы коржики не сгорели. Коржики положить в посуду, залить теплой глазурью и слегка перемешать, чтобы они хорошо проглазировались. В противень, смазанный сливочным маслом, уложить коржики и при открытой дверце духовки сушить сначала одну их сторону, затем другую.

Приготовление глазури. Из сахара и 5 чайных ложек воды сварить сироп. Когда сироп начнет искриться, добавить к нему маленькими дозами, не переставая взбивать, заранее взбитые в пену яичные белки. Затем к этой массе добавить уксус, соль и 2 столовые ложки сахарной пудры.

Состав *для теста: ржаная мука — 250 г, белая пшеничная мука — 300 г, мед — 250 г, аммоний — 20 г, сахар — 100 г, яйца — 4 шт.;* ***для глазури****: яичные белки — 2 шт., сахар — 200 г, уксус, сахарная пудра — 2 ст. ложки, соль.*

Печенье с мармеладом

Масло посечь с мукой, добавить сметану и замесить тесто. Разделать тесто на четыре части, поставить в холодильник на 20 минут. Затем каждую часть теста тонко раскатать на подпыленном мукой столе, разрезать на 12 частей (треугольников). На широкий край положить кусочек мармелада

и завернуть рулетиком. Выпекать на смазанном маслом противне 10 минут.

***Состав**: мука — 1,5–2 стакана, сливочное масло — 200 г, сметана — 1 стакан; **для начинки**: мармелад (или джем) — 200 г.*

Печенье воздушное

Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее сахар и снова взбить. Пена не должна растекаться. На противень, слегка смазанный маслом, выложить порциями — столовой ложкой — воздушное тесто, которое выпечь (подсушить) в умеренно теплой духовке.

***Состав**: яичные белки — 4 шт., сахарная пудра — 1 стакан.*

Печенье белковое с орехами

Белки охладить и взбить до готовности, т. е. до крепкой пены, добавить треть стакана сахарной пудры, ванилин. Предварительно измельчить орехи, фрукты и перемешать с мукой. Взбитую массу перемешать с фруктово-миндалевой смесью и остальным количеством сахарной пудры.

На противень, смазанный очень тонко маслом и посыпанный мукой, из корнетика или ложкой отсадить круглые или овальные лепешки. Выпекать печенье 10–15 минут при температуре 170 °С.

***Состав**: яичные белки — 5 шт., сахарная пудра — 1 стакан, мука — 0,5 стакана, миндаль -0,7 стакана, фрукты и цукаты — 0,5 стакана.*

Печенье «Розовые листики»

В воду положить соль и растопленный маргарин, довести до кипения. В кипящий состав всыпать муку и варить около минуты, все время помешивая. Заварное тесто охладить до 70 °С, добавить яйца и взбить.

Тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубкой и отсадить на противень, слегка смазанный жиром, печенье в виде листиков. Выпекать при температуре 200 °С. Готовые изделия становятся пышными, полыми внутри. Охладить их, начинить

вареньем из лепестков роз и покрыть помадой розового цвета. Когда помада остынет, смазать утолщенные кончики листьев растопленным шоколадом.

***Состав**: мука — 250 г, маргарин — 125 г, яйца — 7 шт., соль — 3 г, вода — 220 г, варенье из лепестков роз — 400 г, помада — 100 г, шоколад — 50 г.*

Печенье из слоеного и песочного теста

Приготовить в равных количествах слоеное и песочное тесто. Из обоих кусков раскатать тонкие четырехугольные пласты одинаковой величины. Песочное тесто смазать яйцом, покрыть пластом слоеного и дать немного постоять. Затем нарезать брусочками шириной 1,5 см и длиной 10 см, делать один-два витка посередине, уложить на противень, смазать яйцом и выпекать.

Песочное печенье

Взбить масло, муку и крахмал смешать. Масло соединить с яйцом, тертым миндалем, мукой, в последнюю очередь добавить сахар. Тесто накрыть и поставить на несколько часов или до следующего дня в прохладное место.

Тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 3 мм. С помощью маленькой круглой формочки вырезать из него кружки, положить их на лист, смазать яйцом или яичным желтком, посыпать кристаллическим сахаром и выпекать в духовке при средней температуре до золотистого цвета.

***Состав** для теста: сливочное масло — 100 г, мука пшеничная высшего сорта — 150 г, крахмал картофельный — 150 г, яйцо — 1 шт. или яичные желтки — 2 шт., сахар — 120 г, миндаль — 2–3 шт., яйцо для смазывания — 1 шт.*

Печенье пасхальное

Желтки смешать с солью, сахаром, корицей, лимонным соком, растопленным гусиным жиром и толченой мацой. Тесто должно быть жидким. Дать ему постоять час и ввести взбитые в

крутую пену белки. В кипящий в маленькой кастрюльке гусиный жир опустить ложкой кусочки теста. Когда они поджарятся, вынуть их, посыпать сахарной пудрой с корицей и подать в горячем виде.

***Состав**: тесто сдобное сладкое из 2 стаканов муки, мед — 1 ложка, яйца — 5 шт., маца - 100 г, сахар — 1,5 ч. ложки, лимонный сок — 1 ч. ложка, гусиный жир — 1 ст. ложка, корица, соль; для посыпки: сахар — 0,5 стакана, корица.*

Печенье рассыпчатое

Замесить крутое тесто, разрезать его на куски и выдержать около одного часа. После выдержки тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм и вырезать печенье различной формы. Выпекать в прохладной духовке при температуре 140 °С до золотистого цвета.

***Состав**: мука — 120 г, яичные белки — 4 шт., сахар — 140 г, сливки — 100 г.*

Соленое печенье

Муку размешать с пекарским порошком, добавить соль, шкварки, смалец, яичный желток, молоко и вымесить густое тесто. Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной в палец, ножом вырезать полоски длиной 8 см, шириной 2 см. Изделия сверху посыпать грубой солью и тмином и выпекать при средней температуре.

***Состав**: мука — 300 г, пекарский порошок — 1 пачка, соль, шкварки — 100 г, смалец — 50 г, яичный желток — 1 шт., молоко — 100–150 г, тмин.*

Печенье соленое с тмином и сыром

Пресное слоеное тесто приготовить обычным способом, но после второго слоения раскатать в пласт толщиной 1 см. Половину пласта смазать слегка разогретым маслом, посыпать тмином, тертым сыром и солью.

Начинку накрыть второй половиной пласта, повернуть на

90 ˚С и раскатать до толщины 1 см, сложить вчетверо и раскатать еще раз до толщины 6 мм.

Пласт разрезать на полоски 10 см шириной и каждую полоску разрезать поперек на узкие полосочки шириной 1 см, которые скрутить веревочкой, положить на противень, смоченный водой, и выпекать 12 минут при температуре 220 ˚С.

Состав: *тесто слоеное пресное — 600 г, тмин — 1 ч. ложка, соль — 0,5 ч. ложки, сливочное масло — 100 г, сыр — 100 г.*

Печенье с черным перцем

Хорошо смешать муку со сливочным маслом и дрожжами, добавить 2 яичных желтка, соль, молоко и замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, нарезать квадратиками, сверху прижать теркой для того, чтобы образовались дырочки; квадратики смазать яичным желтком и посыпать молотым черным перцем. Изделия уложить в смазанный жиром противень и выпечь при средней температуре.

Состав: *мука — 500 г, сливочное масло — 150 г, дрожжи — 20 г, яичные желтки — 3 шт., соль; молоко — 5–6 ст. ложек, черный молотый перец.*

Печенье «Снежок»

Белки взбить, всыпать в них чуть меньше половины сахарной пудры и растереть до признаков створаживания. Затем добавить остаток сахарной пудры, ванилин, лимонную кислоту и продолжать взбивать до образования плотной массы, сохраняющей форму.

Орехи подсушить, размельчить и перемешать с белками, туда же влить виноградный или яблочный сироп и на небольшом огне, все время помешивая, довести состав до загустения. Получив массу нужной густоты, немедленно вылить ее в формочки, смазанные растительным маслом, украсить цукатами из айвы или яблок и поместить в духовку с температурой 100 ˚С на 3 часа. Готовое печенье осторожно извлечь из форм и уложить на блюдо.

Состав: *сахарная пудра — 500 г, ванилин — 2 г, яичные белки — 4 шт., орехи — 250 г, виноградный или яблочный сироп — 200 г, лимонная кислота — 5 г, цукаты — 50 г.*

Печенье с сыром

Муку смешать с содой и лимонной кислотой, растереть с салом, посолить по вкусу, добавить яйца (один желток оставить для смазки), сметану и вымешать тесто до средней густоты.

Тесто раскатать скалкой, смазать яйцом, посыпать тмином и тертым на терке сыром и сложить. Этот процесс повторить 5 раз. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и нарезать прямоугольники размером в спичечную коробку. Поверхность печенья еще раз смазать яичным желтком, не попадая смазкой на бока изделия, иначе будет плохой подъем, и посыпать тертым сыром. Выпекать печенье на смазанном жиром противне при 250 °С.

Состав: *мука — 2,5 стакана, сало — 200 г, яйца — 2 шт., сода, лимонная кислота, сметана, сыр, тмин.*

Печенье на кефире

Кефир взбить с растительным маслом и сахаром до консистенции крема. Добавив соду, погашенную уксусом, всыпать всю муку, замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной в 5 мм, выложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в хорошо нагретой духовке. Резать печенье в горячем виде.

Состав: *мука — 500 г, сахар — 0,5 стакана, кефир — 2 стакана, растительное масло — 2 ст. ложки, сода — 1 ч. ложка, 6 %-й уксус — 4 ст. ложки.*

Печенье из творога

Маргарин тщательно растереть с творогом до получения однородной массы, добавить муку, замесить тесто. Раскатать тесто слоем толщиной 0,5–0,6 см, нарезать гофрированным ножом на квадратики или ромбики. Поверхность заготовок посыпать сахаром, орешками, маком или тмином. Выпекать до золотистого цвета при температуре 210–220 °С. Подавать печенье к чаю, кофе.

Состав *для теста: сухой творог — 250 г, сливочный маргарин — 250 г, мука — 4 ст. ложки; для отделки: сахар — 0,5 стакана, мак — 1–2 ст. ложки, тмин — 1–2 ст. ложки, дробленые ядра орехов — 1 горсть.*

Печенье «Овсяная стружка»

Маргарин взбить с сахаром, добавить цедру, сметану, хлопья и смешанную с содой муку. Дать тесту постоять 40 минут, выложить двумя чайными ложками на смазанный маслом лист маленькие лепешки (расстояние друг от друга 3 см) и выпекать в умеренно жаркой духовке до желтовато-коричневого цвета. Дать печенью слегка остыть и осторожно переложить лопаткой на маленькую бутылку или стержень, чтобы оно свернулось в виде стружки.

***Состав**: мука пшеничная высшего сорта — 100 г, маргарин — 200 г, сахар — 150 г, сметана — 0,5 стакана, хлопья овсяные — 150 г, тертая цедра половины лимона, сода пищевая.*

Печенье, изготовленное упрощенным (экономным) способом

Масло растереть добела; постепенно, не прекращая растирания, добавить яйца, сахарную пудру, аммоний и ваниль. Затем всыпать муку и мешать до получения не очень крутого теста. Хорошо вымешанное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 5 мм и ножом разрезать на лепешки четырехугольной формы длиной 5 см и шириной 3 см. Лепешки сверху прижать шероховатой стороной терки и уложить на смазанный маслом и подпыленный мукой противень, после чего выпекать в средненагретом жарочном шкафу 20 минут. Готовые бисквиты по желанию можно сложить попарно, склеив их вареньем или шоколадом.

***Состав**: сливочное масло — 50 г, сахарная пудра — 150 г, яйца — 3 шт., мука — 200 г, аммоний — 1 ч. ложка, ванильная пудра, варенье или шоколад.*

Русское печенье

Муку смешать с питьевой содой, сахаром, просеять через сито на разделочную доску, добавить в нее размягченное масло, сметану, яйцо и замесить тесто, которое раскатать на посыпанной мукой доске. Затем фигурными формами нарезать тесто. Фигуры из теста переложить на противень, смазать яйцом, наколоть сверху вилкой и выпечь в горячей духовке.

***Состав**: мука — 400 г, питьевая сода на кончике ножа,*

сахарная пудра — 3 ст. ложки, размягченное сливочное масло — 2 ст. ложки, сметана — 1 стакан, яйцо — 1 шт.

Коржики, коврижки

Коржики с сыром

Просеянную муку поджарить на масле до желтоватого цвета, смешать с молоком и проварить 5 минут. Затем добавить тертый сыр, перемешать, ввести в смесь яйцо, взбитые желтки и поставить на огонь, все время взбивая, пока масса не закипит. Тогда снять посуду с огня, дать остыть и выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями.

Выпечь и разрезать на порции.

***Состав**: мука — 90 г, молоко — 400 г, масло — 50 г, тертый сыр — 300 г, яйцо — 1 шт., желтки — 2 шт., толченые сухари — 10 г.*

Коржики с кукурузным тестом

Из пшеничной муки и дрожжей, разведенных в одном стакане теплого молока, приготовить опару. Из кукурузной муки, сахара, яйца и щепотки соли замесить на молоке другое тесто в виде бисквитного. Потом кукурузное тесто хорошо вымесить с опарой и выложить пластом толщиной 1,5 см на смазанный сливочным маслом противень. Сверху уложить сливы из варенья на расстоянии двух сантиметров друг от друга и отставить на некоторое время в теплое место для подъема. Выпекать в духовке до румяного цвета.

Готовый пласт нарезать квадратами так, чтобы на середине каждого была слива, и посыпать сахаром. На стол подать в теплом виде.

***Состав**: мука пшеничная — 2 стакана, мука кукурузная — 1 кг, дрожжи — 20 г, сливочное масло — 100 г, сахарный песок — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., молоко — 1 стакан, соль;* ***для начинки**: варенье сливовое — 1 стакан.*

Коврижка с изюмом по-немецки

Цукаты мелко порубить, миндаль смолоть, цедру натереть. Все необходимые продукты подготовить с вечера и поставить в теплое место. На следующий день просеять муку, развести в теплом молоке дрожжи и приготовить опару. Остальные продукты смешать с мукой и остатками молока. Хорошо все смешать с опарой и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто не следует держать вблизи источника тепла, чтобы жир не вытекал. Тесто должно подходить по крайней мере 2 часа. Затем разделить тесто на несколько частей весом по 500 — 1200 г и каждый кусок теста снова переместить и раскатать в длинные полоски. Сделать в каждой коврижке продольное углубление типа «желоб» глубиной примерно 1 см и меньший край наложить на больший. Коврижки следует выпекать в хорошо разогретой духовке в течение часа. Затем смазать маслом и покрыть глазированным сахаром. Еще раз смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

***Состав**: мука — 2 кг, смалец — 100 г, сало очищенное — 100 г, маргарин — 800 г, изюм -850 г, миндаль сладкий — 150 г, миндаль горький — 65 г, цукаты, цедра лимона — 100 г, сахар — 325 г, молоко — 0,5 л, дрожжи — 150 г, соль — 20 г, мускат — 0,25 ч. ложки; **для смазки**: масло — 400 г, сахар — 125 г, пудра сахарная — 125 г, сахар ванильный — 1 пакетик.*

Медовая коврижка

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить подогретый мед, измельченные пряности и смешанную с пекарским порошком муку. Яичные белки взбить в крепкую пену и примешать в тесто последними. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 50–60 минут. Остывшую коврижку вынуть из формы, поверхность покрыть тонким слоем сахарного сиропа и посыпать орехами.

***Состав** для теста: мука пшеничная высшего сорта — 250 г, яйца — 4 шт., сахар — 150 г, мед — 125 г, гвоздика — 0,5 ч. ложки, цукаты рубленые — 2 ст. ложки, пекарский порошок - 2 ч. ложки; **для покрытия**: пудра сахарная — 100 г, ядра дробленого жареного ореха — 40 г.*

Шоколадная коврижка

Яичные желтки смешать с сахаром и молоком, добавить подогретый мед, измельченные пряности, мытый изюм, орехи и смешанную с пекарским порошком муку. Тесту дать постоять до следующего дня, выложить на смазанный маслом противень и разровнять так, чтобы толщина пласта составляла примерно 2 см. Выпекать в духовке со средним жаром. Горячую коврижку покрыть шоколадной глазурью и разрезать на треугольные или четырехугольные куски.

***Состав** для теста: мука пшеничная высшего сорта — 500 г, мед — 200 г, сахар — 200 г, яичные желтки — 2 шт., молоко — 4 ст. ложки, ром или коньяк — 1 ст. ложка, тертая цедра одного лимона или апельсина, корица — 1 ч. ложка, ванилин, ядра дробленого жареного ореха — 50 г, изюм — 2 ст. ложки, пекарский порошок — 2 ч. ложки; **для глазури**: сахарная пудра — 150 г, какао-порошок — 2 ст. ложки, вода — 3–4 ст. ложки, сливочное масло — 1 ч. ложка.*